



Gestión de la restauración

Formación online • 100 horas de duración

x x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x x

femxa



TEMARIO

x x x x x

¿Qué **aprenderás**
con nosotros?

1

MÓDULO 1. SERVICIOS, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN EN RESTAURACIÓN

1. Gestión del servicio y organización en restauración
 - 1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración: la neorestauración y el food service
 - 1.2. Implantación de los servicios de restauración
 - 1.3. Gestión del servicio de restauración
 - 1.4. El restaurante y la cafetería: definición, división por zonas, mobiliario y decoración, organigrama y servicio de bar
 - 1.5. La oferta en restauración: el menú, la carta, sugerencias o recomendaciones, menús para banquetes y menú buffet

2. Planificación de los servicios
 - 2.1. Consideraciones generales
 - 2.2. Diseño y elaboración de la carta
 - 2.3. Planificación del menú
 - 2.4. Mise en place: planificación de los servicios de desayuno, planificación de los servicios de almuerzo y cena, planificación de banquetes
 - 2.5. La reserva
 - 2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas

2

MÓDULO 2. CONTROL DE INGRESOS, GASTOS, SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1. Aplicación de la metodología para el control de ingresos y gastos servicios
 - 1.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de estos

1.2. Determinación de los costes: coste de un plato, un banquete y del consumo de comida y bebida

1.3. Escandallo o rendimiento de un producto

1.4. Fijación del precio de venta

1.5. Gestión y control de comidas y bebidas

1.6. El control de ingresos: menú engineering y control de ingresos

1.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción

1.8. El futuro de la restauración

2. Gestión de la seguridad e higiene en restauración

2.1. Introducción

2.2. Contaminación: motivos por los que los alimentos alteran la salud, vías de contaminación, factores de contaminación, control en caso de emergencias epidemiológicas

2.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos

2.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina: causas de los accidentes de trabajo, análisis de riesgo y control de puntos críticos, cuadro de control de puntos críticos, consignas de prevención de incendios para el personal y el sistema de limpieza en la cocina

2.5. Referencias sobre legislación alimentaria





100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un nivel alto de interactividad que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

Una vez confirmado el pago, formalizaremos tu matrícula en el curso y, el día del inicio (miércoles o viernes), recibirás un correo electrónico con tus claves de acceso al **Campus Virtual**.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con tus responsabilidades personales y laborales. ¡Tú organizas tu tiempo!

¿Qué te vas a encontrar?

Una vez dentro del Campus, podrás descargar y estudiar el material didáctico, ver videotutoriales explicativos, participar en foros de debate, plantear tus dudas a tu tutor personal, leer documentación complementaria, realizar las actividades o interactuar con otros alumnos.



Fácil de utilizar: no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online te guiará paso a paso en todo el proceso de formación.



Tutor personal: resuelve todas tus dudas en directo en horario de tutorías o consulta con tu tutor personal a través de email.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Estés donde estés, con tus claves de acceso podrás hacer el curso desde cualquier ordenador.



Vídeos y herramientas multimedia: foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



Disponible las 24 horas: se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



Soporte técnico: Contarás con el apoyo de un equipo de soporte informático para cualquier necesidad que te pueda surgir.



Tutorías telefónicas: podrás contactar con tu tutor telefónicamente.

X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X

femxa

