Gestión en restauración. Diseño de proceso de servicio

Formación **online** • 100 horas de duración

femxa

CARACTERÍSTICAS

Objetivos principales del curso

Con este curso online de gestión de la restauración, aprenderás a realizar proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.

Modalidad **100% online**

Diploma de Aprovechamiento

Apoyo y asesoramiento continuo

COMPROMISO FEMXA
Riesgo Cero

Formación online (bonificable hasta el 100%)

TEMARIO

x x x x x

¿Qué **aprenderás** con nosotros?

1 SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración.
- 1.1.1. La neorestauración.
- 1.1.2. 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.
- 1.4.1. Definición.
- 1.4.2. División por zonas.
- 1.4.3. Mobiliario y decoración.
- 1.4.4. Organigrama.
- 1.4.5. Servicio de bar.

1.5. La oferta en restauración.
- 1.5.1. El menú.
- 1.5.2. La carta.
- 1.5.3. Sugerencias o recomendaciones.
- 1.5.4. Menús para banquetes.
- 1.5.5. 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.
- 2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno.
- 2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena.
- 2.4.3. Planificación de banquetes.

2.5. La reserva.
2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas.

3 EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS

3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos.
3.2. Determinación de los costes.
- 3.2.1. Determinación del coste de un plato.
- 3.2.2. Determinación del coste de un banquete.
- 3.2.3. Determinación del consumo de comida y bebida.

3.3. Escandallo o rendimiento de un producto.
3.4. Fijación del precio de venta.
3.5. Gestión y control de comidas y bebidas.
3.6. El control de ingresos.
- 3.6.1. Menú engineering.
- 3.6.2. El control de ingresos.

3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción.
3.8. El futuro de la restauración.

4 SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

4.1. Introducción.
4.2. Contaminación.
- 4.2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud.
- 4.2.2. Vías de contaminación.
- 4.2.3. Factores de contaminación.
- 4.2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas.

4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.
- 4.3.1. Higiene personal.
- 4.3.2. Higiene del manipulador de alimentos.

4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina.
- 4.4.1. Causas de los accidentes de trabajo.
- 4.4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos.
- 4.4.3. Cuadro de control de puntos críticos.
- 4.4.4. Consignas de prevención de incendios para el personal.
- 4.4.5. El sistema de limpieza en la cocina.

4.5. Referencias sobre legislación alimentaria.

METODOLOGÍA

100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado,** con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

¿Qué ventajas tiene la formación online?:

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

Tutor personal: se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.

Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.

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: un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.

Tutorías telefónicas: el tutor estará disponible telefónicamente.

femxa

Recognised by EFQM ★★★★★ 2021

EXCELENCIA INNOVACIÓN SOSTENIBILIDAD 500 EFQM

Applus ISO/IEC 27001 Systems Certification

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DNV·GL ISO 9001 ISO 14001

T. 900 100 957 | hola@cursosfemxa.es | **www.cursosfemxa.es**