

# GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

**A QUIÉN VA DESTINADO** a gerentes, directores, mandos intermedios y responsables de sector que quieran dirigir, con criterios actuales, un departamento o una empresa de restauración.

**PARA QUÉ CAPACITA** para conocer y aplicar una correcta planificación de los servicios de restauración, así como implantar una gestión y oferta adecuadas. Se aplican las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento.

| INICIO     | FIN        | DURACIÓN |
|------------|------------|----------|
| 15/05/2023 | 31/07/2023 | 56 horas |

| MODALIDAD MIXTA            | DURACIÓN                    | HORARIO          | FECHAS                                                             |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ONLINE                     | 44 horas                    | 24h. / día       | del 15/05/2023 al 31/07/2023                                       |
| PRESENCIAL<br>AULA VIRTUAL | 12 horas<br>(4 días de 3h.) | de 16:30 a 19:30 | lunes 15/05/23, lunes 29/05/23,<br>lunes 19/06/23 y lunes 17/07/23 |

**PRECIO** 486€ (bonificable 100%)<sup>1</sup>

## CONTENIDOS

### 1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

- **CONCEPTO DE RESTAURACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN (EL FOOD SERVICE)**  
Restauración tradicional  
Neorestauración  
Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico
- **IMPLANTACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**  
Macroentorno y microentorno  
Estudio de la competencia  
Fases de implantación de un servicio de restauración
- **GESTIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN**  
Plan de Inversión y Plan de Financiación  
Estimación de gastos  
Costes internos y de amortización  
Costes externos  
Ratios básicos  
Licencias y documentación
- **EL RESTAURANTE, LA CAFETERÍA Y EL BAR**  
Definición y división por zonas  
Mobiliario y decoración  
Organigrama  
Servicio de bar
- **LA OFERTA EN RESTAURACIÓN**  
El menú  
La carta  
Sugerencias o recomendaciones  
Menús para banquetes  
Menú bufet

### 2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

- **CONSIDERACIONES GENERALES**  
Planificación de procesos de *mise en place*, servicio y cierre  
Relaciones entre departamentos y recursos humanos
- **DISEÑO Y ELABORACIÓN DE LA CARTA**  
Diseño de la carta  
Elaboración de la carta
- **PLANIFICACIÓN DEL MENÚ**  
Aspectos nutricionales del menú  
Aspectos económicos del menú  
Punto de vista organizativo  
Aspectos gastronómicos y estéticos del menú
- **MISE EN PLACE**  
Planificación de los servicios de desayuno  
Planificación de los servicios de almuerzo y cena  
Planificación de banquetes
- **LA RESERVA**  
Tipos de comunicación en la toma de una reserva  
Datos de una reserva. Desarrollo/confirmación de la reserva  
Distribución del trabajo y reparto de tareas

### 3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS DE LOS SERVICIOS

- **LOS COSTES EN RESTAURACIÓN: CONCEPTO, TIPOS Y CONTROL**  
Tipos de costes  
Control de costes
- **DETERMINACIÓN DE LOS COSTES**  
Determinación del coste de un plato  
Determinación del coste de un banquete
- **DETERMINACIÓN DEL CONSUMO DE COMIDA Y BEBIDA**  
Determinación del consumo de comida  
Determinación del consumo de bebida
- **ESCANDALLO O RENDIMIENTO DE UN PRODUCTO**  
Realización del escandallo  
Fijación del precio de venta
- **GESTIÓN Y CONTROL DE COMIDAS Y BEBIDAS**  
Realización de escandallos y fichas técnicas  
Gestión y control en la recepción de las materias primas y productos  
Implementación de hojas de mermas  
Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones  
Incentivos al personal
- **EL CONTROL DE INGRESOS**  
Facturación y cobro  
Apertura, arqueo y cierre de caja. Medios de pago
- **MENU ENGINEERING Y PRINCIPIOS DE OMNES**  
Principios de Omnes  
Menu Engineering
- **MÉTODOS DE REDUCCIÓN DE COSTES EN LA PRODUCCIÓN**  
Reducción de costes asociada a los gastos de personal  
Reducción de costes asociada a la gestión del inventario  
Reducción de costes asociada a proveedores/suministros (calidad/precio)  
Reducción de otros costes relacionados con la gestión  
El futuro de la restauración

### 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

- **CONTAMINACIÓN**  
Motivos por los que los alimentos alteran la salud  
Vías o fuentes de contaminación. Factores de contaminación  
Control en caso de emergencias epidemiológicas
- **HIGIENE PERSONAL E HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**  
Higiene personal  
Higiene del manipulador de alimentos
- **SEGURIDAD Y CAUSAS DE ACCIDENTES DE TRABAJO**  
Acciones específicas de seguridad en función del riesgo  
Consignas de prevención y de actuación frente a un incendio
- **SISTEMA DE LIMPIEZA EN LA COCINA**  
Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización  
Procedimientos habituales de limpieza y desinfección
- **ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS**  
Características y ventajas de la aplicación del sistema APPCC  
Cuadro de control puntos críticos. Referencias de legislación alimentaria

<sup>1</sup> Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. Le informamos del crédito disponible de su empresa.