

GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN (online)

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.

DURACIÓN 60 horas (la **modalidad online** permite empezar cuando se acuerde y adaptar los horarios a sus necesidades. Se avanza según cada ritmo de aprendizaje: repasar las lecciones y hacer los ejercicios tantas veces como sea necesario).

FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS (a determinar con cada empresa y/o participante).

PRECIO 450€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA se realiza un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, para crear una relación de confianza y proximidad. La comunicación se realiza por: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

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 los 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 los 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 del menú
 - Aspectos 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 y confirmación de una reserva
 - Distribución del trabajo y reparto de tareas

3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS DE LOS SERVICIOS

- **Los costes en la 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
- **Escandalo o rendimiento de un producto**
 - Realización del escandalo
 - 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 el proceso de producción**
 - Reducción de costes asociada a los gastos de personal
 - Reducción de costes asociada a la gestión del inventario
 - Reducción de costes asociada a los proveedores y 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 punto de control críticos
 - Referencias sobre legislación alimentaria

¹ 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.**