

GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

PARA QUÉ CAPACITA para mejorar y asentar los conocimientos de gestión necesarios para dirigir, con criterios actuales, un establecimiento de restauración.

MODALIDAD MIXTA

ONLINE	52 horas
AULA VIRTUAL-PRESENCIAL	15 horas (5 sesiones de 3 h.)
TOTAL	67 horas

FORMACIÓN	FECHAS	HORARIO
ONLINE	Inicio: 26/10/21 - Fin: 31/12/21	24h./día
AULA VIRTUAL	martes 02/11/21, lunes 15/11/21, lunes 29/11/21, lunes 13/12/21 y lunes 20/12/21	de 16:30 a 19:30

PRECIO 585€ (bonificable 100%)¹

OBJETIVOS

- 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.
- Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas.
- Saber gestionar adecuadamente 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.
- Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.



CONTENIDOS

1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración (el *food service*)
Implantación de los servicios de restauración
Gestión del servicio de restauración
El restaurante, la cafetería y el bar
La oferta en restauración

2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

Consideraciones generales
Diseño y elaboración de la carta
Planificación del menú
Mise en place
La reserva

3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS DE LOS SERVICIOS

Los costes en la restauración: concepto, tipos y control
Determinación de los costes
Determinación del consumo de comida y bebida
Escandallo o rendimiento de un producto
Gestión y control de comidas y bebidas
El control de ingresos
Menú *Engineering* y principios de Omnes
Métodos de reducción de costes en el proceso de producción

4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

Contaminación
Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos
Seguridad y causas de accidentes de trabajo
Sistema de limpieza en la cocina
Análisis de peligros y puntos de control críticos

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.**