



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0258 Sistemas de Aprovisionamiento y Mise en Place en el Restaurante

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF0258

Sistemas de Aprovisionamiento y Mise en Place en el Restaurante certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad que facilitará la organización de procesos y puesta a punto de planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.

### CONTENIDOS

**UNIDAD FORMATIVA 1. SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO EN EL RESTAURANTE Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE**

1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento
2. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
3. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas
2. Determinación de necesidades del Restaurante
3. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
4. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
5. Departamentos implicados

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

1. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
2. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas
3. Registros documentales
4. Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
5. Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento
6. Control de stocks

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. MISE EN PLACE DEL RESTAURANTE

1. Adecuación de las instalaciones
2. Puesta a punto de la maquinaria y equipos
3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas
4. Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio
5. El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.
6. Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.
7. Decoración en el comedor: flores y otros complementos.

8. Ambientación en el comedor: música
9. El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)