



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR040PO GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

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

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

OBJETIVOS

Este Curso HOTR040PO GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR040PO GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
2. - La neorestauración
3. - El food service
4. Implantación de los servicios de restauración
5. Gestión del servicio de restauración
6. El restaurante y la cafetería
7. - Definición
8. - División por zonas

9. - Mobiliario y decoración
10. - Organigrama
11. - Servicio de bar
12. La oferta en restauración
13. - El menú
14. - La carta
15. - Sugerencias o recomendaciones
16. - Menús para banquetes
17. - Menú buffet

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

1. Consideraciones generales
2. Diseño y elaboración de la carta
3. Planificación del menú
4. Mise en place
5. - Planificación de los servicios de desayuno
6. - Planificación de los servicios de almuerzo y cena
7. - Planificación de banquetes
8. La reserva
9. Distribución del trabajo y reparto de tareas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS

1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos
2. Determinación de los costes
3. - Determinación del coste de un plato
4. - Determinación del coste de un banquete
5. - Determinación del consumo de comida y bebida
6. Escandalo o rendimiento de un producto
7. Fijación del precio de venta
8. Gestión y control de comidas y bebidas
9. El control de ingresos

10. - Menú engineering
11. - El control de ingresos
12. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción
13. El futuro de la restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1. Introducción
2. Contaminación
3. - Motivos por los que los alimentos alteran la salud
4. - Vías de contaminación
5. - Factores de contaminación
6. - Control en caso de emergencias epidemiológicas
7. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos
8. - Higiene personal
9. - Higiene del manipulador de alimentos
10. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina
11. - Causas de los accidentes de trabajo
12. - Análisis de riesgo y control de puntos críticos
13. - Cuadro de control de puntos críticos
14. - Consignas de prevención de incendios para el personal
15. - El sistema de limpieza en la cocina
16. Referencias sobre legislación alimentaria



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es