

## Gestión de la restauración (50h)

### 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.

**Duración: 50 horas online** con una duración de 2 meses en plataforma

### Contenidos

UNIDAD	CONTENIDOS
<b>1. Servicios y organización en restauración.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración<ul style="list-style-type: none"><li>1.1.1. La neorestauración.</li><li>1.1.2. El food service.</li></ul></li><li>1.2. Implantación de los servicios de restauración.</li><li>1.3. Gestión del servicio de restauración.</li><li>1.4. El restaurante y la cafetería.<ul style="list-style-type: none"><li>1.4.1. Definición.</li><li>1.4.2. División por zonas.</li><li>1.4.3. Mobiliario y decoración.</li><li>1.4.4. Organigrama.</li><li>1.4.5. Servicio de bar.</li></ul></li><li>1.5. La oferta en restauración.<ul style="list-style-type: none"><li>1.5.1. El menú.</li><li>1.5.2. La carta.</li><li>1.5.3. Sugerencias o recomendaciones.</li><li>1.5.4. Menús para banquetes.</li><li>1.5.5. Menú buffet.</li></ul></li></ul>
<b>2. Planificación de los servicios.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>2.1. Consideraciones generales.</li><li>2.2. Diseño y elaboración de la carta.</li><li>2.3. Planificación del menú.</li><li>2.4. Mise en place.<ul style="list-style-type: none"><li>2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno.</li><li>2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena.</li><li>2.4.3. Planificación de banquetes.</li></ul></li><li>2.5. La reserva.</li><li>2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas.</li></ul>

### **3. El control de ingresos y gastos servicios.**

- 3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos.
- 3.2. Determinación de los costes.
  - 3.2.1. Determinación del coste de un plato.
  - 3.2.2. Determinación del coste de un banquete.
  - 3.2.3. Determinación del consumo de comida y bebida.
- 3.3. Escandallo o rendimiento de un producto.
- 3.4. Fijación del precio de venta.
- 3.5. Gestión y control de comidas y bebidas.
- 3.6. El control de ingresos.
  - 3.6.1. Menú engineering.
  - 3.6.2. El control de ingresos.
- 3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción.
- 3.8. El futuro de la restauración.

---

### **4. Seguridad e higiene en restauración.**

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Contaminación.
  - 4.2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud.
  - 4.2.2. Vías de contaminación.
  - 4.2.3. Factores de contaminación.
  - 4.2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas.
- 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.
  - 4.3.1. Higiene personal.
  - 4.3.2. Higiene del manipulador de alimentos.
- 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina.
  - 4.4.1. Causas de los accidentes de trabajo.
  - 4.4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos.
  - 4.4.3. Cuadro de control de puntos críticos.
  - 4.4.4. Consignas de prevención de incendios para el personal.
  - 4.4.5. El sistema de limpieza en la cocina.
- 4.5. Referencias sobre legislación alimentaria.