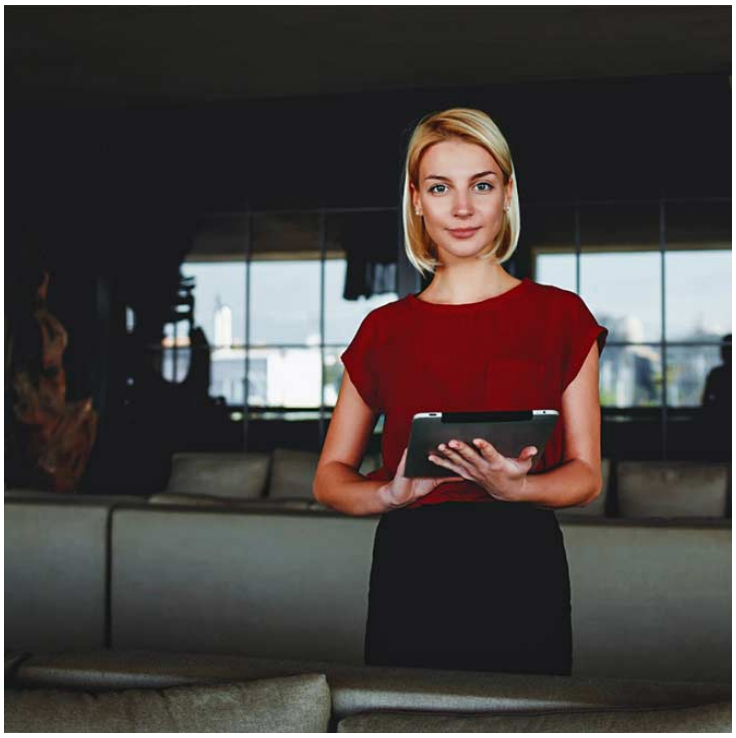
Gestión de la Restauración (100 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso:
https://www.ensenanzadual.com/cursos/gestion-de-la-restauracion-100-horas/

Objetivo

Con el Curso de **Gestión de la Restauración** de **100 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración

1.1.1. La neorestauración

1.1.2. El food service

1.2. Implantación de los servicios de restauración

1.3. Gestión del servicio de restauración

1.4. El restaurante y la cafetería

1.4.1. Definición

1.4.2. División por zonas

1.4.3. Mobiliario y decoración

1.4.4. Organigrama

1.4.5. Servicio de bar

1.5. La oferta en restauración

1.5.1. El menú

1.5.2. La carta

1.5.3. Sugerencias o recomendaciones

1.5.4. Menús para banquetes

1.5.5. Menú buffet

PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

2.1. Consideraciones generales

2.2. Diseño y elaboración de la carta

2.3. Planificación del menú

2.4. Mise en place

2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno

2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena

2.4.3. Planificación de banquetes

2.5. La reserva

2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas

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

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.

Información adicional

- Online: Si

- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 100
- Unidades: 4