



Gestión en Restauración: Diseño en Proceso de Servicio (100 horas)



Categoría: [Hostelería, turismo y juegos de azar](#)

Página del curso:

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/gestion-en-restauracion-diseno-en-proceso-de-servicio-100-horas/>

Objetivo

Con el Curso de **Gestión en Restauración: Diseño en Proceso de Servicio** 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

PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN

- 1.1. Elección de proveedores
- 1.2. Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno
- 1.3. Organización de mobiliario y equipos
- 1.4. Diseño de la comanda
- 1.5. Servicio en el comedor
- 1.6. Uso de los soportes informáticos
- 1.7. Facturación y sistemas de cobro
- 1.8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes
- 1.9. Análisis previo de la factura
- 1.10. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio

RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS

- 2.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna
- 2.2. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales
- 2.3. Estudio de productividad del departamento
- 2.4. Confección de horarios y turnos de trabajo
- 2.5. La programación del trabajo

ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

- 3.1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas
- 3.2. La elaboración de cartas
- 3.3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente
- 3.4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES

- 4.1. Los servicios de eventos en función de los medios
- 4.2. La organización de un acto o evento

4.3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta

PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS

5.1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento

5.2. Los invitados

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 100
- Unidades: 5