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