Sistemas de Aprovisionamiento y Mise en Place en el Restaurante (40 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/sistemas-de-aprovisionamiento-y-mise-en-place-en-el-restaurante-40-horas-2/

Objetivo

El **curso de Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante de 40 horas** porporciona formación en técnicas de servicio en restauración y sistemas de aprovisionamiento interno, sabremos cómo llevar a cabo una buena mise en place, así como atender a los clientes de manera adecuada, teniendo en cuenta nuestra necesaria adaptación a los diferentes perfiles psicológicos de los clientes que vengan a nuestro local.

Descripción

UD1. El Restaurante - El restaurante tradicional como establecimiento y como

departamento.

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.

- Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante. **UD2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas**

Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas.

Determinación de necesidades del Restaurante.

Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.

Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno.

Departamentos implicados.

UD3. Recepción y almacenamiento de provisiones

Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad.

Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas.

Registros documentales.

Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación.

Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.

Control de stocks.

UD4. Mise en place del Restaurante

Adecuación de las instalaciones.

Puesta a punto de la maquinaria y equipos.

Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas.

Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio.

El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.

Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.

Decoración en el comedor: flores y otros complementos.

Ambientación en el comedor: música.

- El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 40
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 4