

# Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



**Gestión de la restauración. HOTR040PO**

**Duración: 100 horas**



**Grupo Glorieta**

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

# 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.
- Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas.
- Saber gestionar adecuadamente las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento.
- Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.

# Contenidos

## **1. Servicios y organización en restauración**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración (el food service):
  - 1.2.1. Restauración tradicional
  - 1.2.2. Neorrestauración
  - 1.2.3. Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico
- 1.3. Implantación de los servicios de restauración:
  - 1.3.1. Macroentorno y microentorno
  - 1.3.2. Estudio de la competencia
  - 1.3.3. Fases de implantación de un servicio de restauración

- 1.4. Gestión del servicio de restauración:
  - 1.4.1. Plan de inversión
  - 1.4.2. Plan de financiación
  - 1.4.3. Estimación de gastos
  - 1.4.4. Costes internos y de amortización
  - 1.4.5. Costes externos
  - 1.4.6. Ratios básicos
  - 1.4.7. Licencias y documentación
- 1.5. El restaurante, la cafetería y el bar:
  - 1.5.1. Definición
  - 1.5.2. División por zonas
  - 1.5.3. Mobiliario
  - 1.5.4. Decoración
  - 1.5.5. Organigrama
  - 1.5.6. Servicio de bar
- 1.6. La oferta en restauración:
  - 1.6.1. El menú
  - 1.6.2. La carta
  - 1.6.3. Sugerencias o recomendaciones
  - 1.6.4. Menús para banquetes
  - 1.6.5. Menú bufet
- 1.7. Resumen

## **2. Planificación de los servicios**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Consideraciones generales:
  - 2.2.1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración
  - 2.2.2. Relaciones entre departamentos y recursos humanos
- 2.3. Diseño y elaboración de la carta:
  - 2.3.1. Diseño de la carta
  - 2.3.2. Elaboración de la carta
- 2.4. Planificación del menú:
  - 2.4.1. Aspectos nutricionales del menú

- 2.4.2. Aspectos económicos del menú
- 2.4.3. Punto de vista organizativo
- 2.4.4. Aspectos gastronómicos del menú
- 2.4.5. Aspectos estéticos del menú
- 2.5. Mise en place:
  - 2.5.1. Planificación de los servicios de desayuno
  - 2.5.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena
  - 2.5.3. Planificación de banquetes
- 2.6. La reserva:
  - 2.6.1. Tipos de comunicación en la toma de una reserva
  - 2.6.2. Datos de una reserva
  - 2.6.3. Desarrollo y confirmación de una reserva
  - 2.6.4. Distribución del trabajo y reparto de tareas
- 2.7. Resumen.

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

- 3.1. Introducción
- 3.2. Los costes en la restauración: concepto, tipos y control:
  - 3.2.1. Tipos de costes
  - 3.2.2. Control de costes
- 3.3. Determinación de los costes:
  - 3.3.1. Determinación del coste de un plato
  - 3.3.2. Determinación del coste de un banquete
- 3.4. Determinación del consumo de comida y bebida:
  - 3.4.1. Determinación del consumo de comida
  - 3.4.2. Determinación del consumo de bebida
- 3.5. Escandallo o rendimiento de un producto:
  - 3.5.1. Realización del escandallo
  - 3.5.2. Fijación del precio de venta
- 3.6. Gestión y control de comidas y bebidas:
  - 3.6.1. Realización de escandallos y fichas técnicas
  - 3.6.2. Gestión y control durante la recepción de las materias primas y productos
  - 3.6.3. Implementación de hojas de mermas

- 3.6.4. Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones
- 3.6.5. Incentivos al personal
- 3.7. El control de ingresos:
  - 3.7.1. Facturación y cobro
  - 3.7.2. Apertura, arqueo y cierre de caja
  - 3.7.3. Medios de pago
- 3.8. Menú engineering y principios de Omnes:
  - 3.8.1. Principios de Omnes
  - 3.8.2. El menú engineering
- 3.9. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción:
  - 3.9.1. Reducción de costes asociada a los gastos de personal
  - 3.9.2. Reducción de costes asociada a la gestión del inventario
  - 3.9.3. Reducción de costes asociada a los proveedores de alimentos y suministros de energía (calidad/precio)
  - 3.9.4. Reducción de otros costes relacionados con la gestión de la restauración
  - 3.9.5. El futuro de la restauración
- 3.10. Resumen

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

- 4.1. Introducción
- 4.2. Introducción a la salvaguarda higiénico-sanitaria en restauración
- 4.3. Contaminación:
  - 4.3.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud
  - 4.3.2. Vías o fuentes de contaminación
  - 4.3.3. Factores de contaminación
  - 4.3.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas
- 4.4. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos:
  - 4.4.1. Higiene personal
  - 4.4.2. Higiene del manipulador de alimentos
- 4.5. Seguridad y causas de accidentes de trabajo:
  - 4.5.1. Acciones específicas de seguridad en función del riesgo
  - 4.5.2. Consignas de prevención de incendios para el personal
  - 4.5.3. Consignas de actuación frente a un incendio

#### 4.6. Sistema de limpieza en la cocina:

4.6.1. Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

4.6.2. Procedimientos habituales de limpieza y desinfección

#### 4.7. Análisis de peligros y puntos de control críticos. Cuadro de puntos de control críticos:

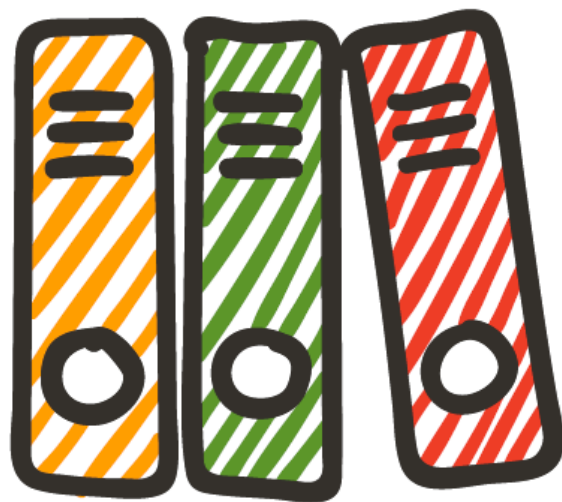
4.7.1. Características generales del sistema APPCC

4.7.2. Ventajas de la aplicación del sistema APPCC

4.7.3. Cuadro de punto de control críticos

4.7.4. Referencias sobre legislación alimentaria

#### 4.8. Resumen



**ACCESO AL  
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



**Grupo Glorieta**

**965 789 115**

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)