

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



Gestión en Restauración: Diseño en proceso de servicio. HOTR042PO

Duración: 100 horas



Grupo Glorieta

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

Objetivos

- Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración.
- Planificar los procesos de puesta a punto, apertura, servicio y cierre propios del área o departamento dedicados al servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración, identificando cada una de sus fases.
- Describir las relaciones interdepartamentales y analizar los procedimientos propios de preservicio, servicio y postservicio llevados a cabo en los establecimientos de restauración.
- Conocer las elaboraciones culinarias más significativas, así como su presentación y gestión en el sistema documental asociado a su preparación, presentación y servicio.
- Analizar los procedimientos organizativos inherentes de los eventos y/o actos especiales.
- Analizar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos que se desarrollan en establecimientos de restauración.

Contenidos

1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración

- 1.1. Introducción
- 1.2. Elección de proveedores
- 1.3. Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno
- 1.4. Organización de mobiliario y equipos
- 1.5. Diseño de la comanda
- 1.6. Servicio en el comedor
- 1.7. Uso de los soportes informáticos
- 1.8. Facturación y sistemas de cobro
- 1.9. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes
- 1.10. Análisis previo de la factura

1.11. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio

1.12. Resumen

2. Relación con otros departamentos y recursos humanos

2.1. Introducción

2.2. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna

2.3. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales

2.4. Estudio de productividad del departamento

2.5. Confección de horarios y turnos de trabajo

2.6. La programación del trabajo

2.7. Resumen

3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos

3.1. Introducción

3.2. Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas

3.3. La elaboración de cartas

3.4. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente

3.5. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos

3.6. Resumen

4. Organización de servicios especiales

4.1. Introducción

4.2. Los servicios de eventos en función de los medios

4.3. La organización de un acto o evento

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

4.5. Resumen

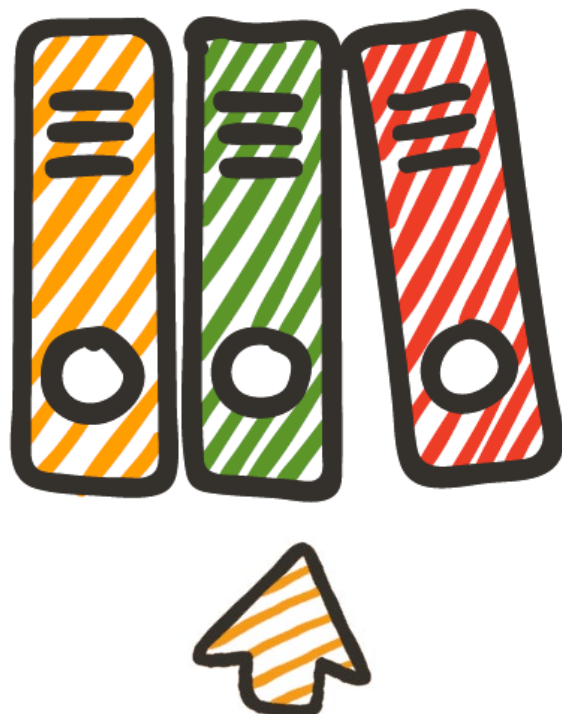
5. Planificación del protocolo en los eventos

5.1. Introducción

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

5.3. Los invitados

5.4. Resumen



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com