

Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Gestión en Restauración: Diseño en proceso de servicio

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

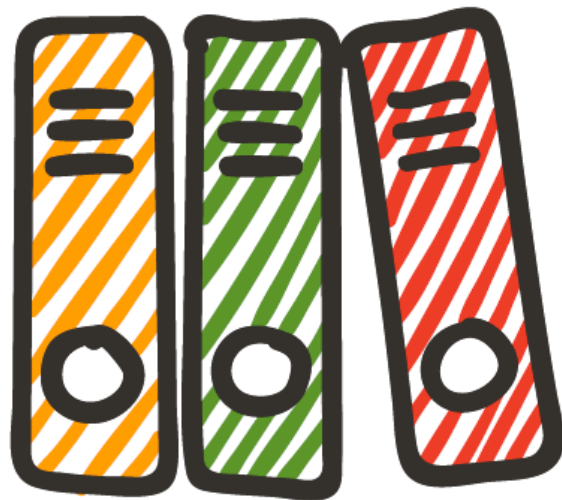
- 3.1. Introducción
- 3.2. Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas
- 3.3. La elaboración de cartas
- 3.4. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente
- 3.5. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, 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