GESTION EN RESTAURACION: DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO. HOTR042PO

SKU: EVOL-5113-iNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	100
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

GESTION EN RESTAURACION: DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO

Objetivos

El curso HOTR0049 Gestión En Restauración Y Diseño En Proceso De Servicio ofrece formación especializada dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Con este curso HOTR0049 Gestión En Restauración Y Diseño En Proceso De Servicio el alumnado será competente para analizar los procesos de organización y planificación en el diseño de un servicio de restauración.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN Y RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS

1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración.
2. - Elección de proveedores.
3. - Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno.
4. - Organización de mobiliario y equipos.
5. - Diseño de la comanda.
6. - Servicio en el comedor.
7. - Uso de los soportes informáticos.
8. - Facturación y sistemas de cobro.
9. - Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
10. - Análisis previo de la factura.
11. - Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.

12. Gestión de las relaciones con otros departamentos y recursos humanos.
13. - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
14. - Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
15. - Estudio de productividad del departamento.
16. - Confección de horarios y turnos de trabajo.
17. - La programación del trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CARTAS Y PLANIFICACIÓN DE PROTOCOLOS EN EVENTOS

1. Elaboración de cartas y fichas técnicas de platos.
2. - Cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
3. - Elaboración de cartas.
4. - Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente.
5. - Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades,
6. tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
7. Organización de servicios especiales.
8. - Servicios de eventos en función de los medios.
9. - Organización de un acto o evento.
10. - Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos.
11. - Factores a tener en cuenta.
12. Planificación del protocolo en los eventos.
13. - Normas de protocolo en función del tipo de evento.
14. - Invitados

Tal vez te interese este curso: Maitre

O quizá este otro: Curso Práctico: Creación de Cartas y Menús

Síguenos en: Instagram