

El negocio de la restauración

Formación online • 100 horas de duración





TEMARIO

¿Qué **aprenderás**
con nosotros?

1

SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración.

1.1.1. La neorestauración.

1.1.2. El food service.

1.2. Implantación de los servicios de restauración.

1.3. Gestión del servicio de restauración.

1.4. El restaurante y la cafetería.

1.4.1. Definición.

1.4.2. División por zonas.

1.4.3. Mobiliario y decoración.

1.4.4. Organigrama.

1.4.5. Servicio de bar.

1.5. La oferta en restauración.

1.5.1. El menú.

1.5.2. La carta.

1.5.3. Sugerencias o recomendaciones.

1.5.4. Menús para banquetes.

1.5.5. Menú buffet.

2

PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

2.1. Consideraciones generales.

2.2. Diseño y elaboración de la carta.

2.3. Planificación del menú.

- 2.4. Mise en place.
 - 2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno.
 - 2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena.
 - 2.4.3. Planificación de banquetes.
- 2.5. La reserva.
- 2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas.

3

EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS

- 3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos.
- 3.2. Determinación de los costes.
 - 3.2.1. Determinación del coste de un plato.
 - 3.2.2. Determinación del coste de un banquete.
 - 3.2.3. Determinación del consumo de comida y bebida.
- 3.3. Escandallo o rendimiento de un producto.
- 3.4. Fijación del precio de venta.
- 3.5. Gestión y control de comidas y bebidas.
- 3.6. El control de ingresos.
 - 3.6.1. Menú engineering.
 - 3.6.2. El control de ingresos.
- 3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción.
- 3.8. El futuro de la restauración.

4

SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Contaminación.
 - 4.2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud.
 - 4.2.2. Vías de contaminación.
 - 4.2.3. Factores de contaminación.
 - 4.2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas.
- 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.
 - 4.3.1. Higiene personal.
 - 4.3.2. Higiene del manipulador de alimentos.

- 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina.
 - 4.4.1. Causas de los accidentes de trabajo.
 - 4.4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos.
 - 4.4.3. Cuadro de control de puntos críticos.
 - 4.4.4. Consignas de prevención de incendios para el personal.
 - 4.4.5. El sistema de limpieza en la cocina.
- 4.5. Referencias sobre legislación alimentaria.





100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado**, con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

¿Qué ventajas tiene la formación online?:



Fácil de utilizar: no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online orienta paso a paso en todo el proceso de formación.



Tutor personal: se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.



Vídeos y herramientas multimedia: Foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



Disponible las 24 horas: se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



Soporte técnico: un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.



Tutorías telefónicas: el tutor estará disponible telefónicamente.

