



## PLAN DE MEJORA DE LA EMPLEABILIDAD Y RECUALIFICACIÓN

**NOMBRE DEL CURSO:** GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

**ÁMBITO:** HOSTELERÍA Y TURISMO

**HORAS:** 100

### 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.

### INDICE:

#### 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. Escandalo 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.