

GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

SKU: EVOL-4916-VNO-A | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

Acreditado por Universidad [SI](#)

Créditos ECTS [2](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

- Conocer qué es la restauración y qué tipos de establecimientos y servicios incluye.
- Organizar los principales servicios de restauración, conforme a las variables claves de su estructura.
- Analizar cómo se estructura la oferta en restauración
- Conocer la oferta vinícola, así como las denominaciones de origen de España.
- Diseñar correctamente una carta, a partir de la planificación del menú.
- Planificar la mise en place en diversos momentos del servicio de restauración.
- Organizar el trabajo en un establecimiento de restauración.
- Conocer los principales tipos de costes que afectan a un negocio de restauración y determinar su cuantía.
- Realizar un escandallo a partir de las fichas técnicas de los diferentes platos.
- Aprender a fijar precios y a controlar costes e ingresos.
- Aplicar métodos que permitan reducir los costes propios de la restauración.

Contenidos

UD1. Servicios y organización en restauración

1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
 - 1.1. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus procesos básicos.
 - 1.2. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus ofertas
 - 1.3. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con su clientela.
2. Implantación de los servicios de restauración
3. Gestión del servicio de restauración
4. El restaurante y la cafetería
 - 4.1. Definición
 - 4.2. División por zonas
 - 4.3. Mobiliario y decoración
 - 4.4. Organigrama



4.5. Servicio de bar

UD2.La oferta en restauración

1. La oferta en restauración

- 1.1. Menú
- 1.2. La carta
- 1.3. Sugerencias o recomendaciones
- 1.4. Menú para banquetes
- 1.5. Menú bufé

2. La oferta vinícola

- 2.1. Tipos de vinos
- 2.2. Denominaciones de origen
- 2.3. La carta de vinos

UD3.Planificación de los servicios de restauración

1. Consideraciones generales
2. Diseño y elaboración de la carta
3. Planificación del menú
4. Mise en place
 - 4.1. Planificación de los servicios de desayuno
 - 4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena
 - 4.3. Planificación de banquetes
5. La reserva
6. Distribución del trabajo y reparto de tareas

UD4.El control de ingresos y gastos en restauración

1. Los costes en la restauración. Concepto, tipos y control de los mismos
2. Determinación de los costes
 - 2.1. Determinación del coste de un plato
 - 2.2. Determinación del coste de un banquete
 - 2.3. Determinación del consumo de comida y bebida
3. Escandallo o rendimiento de un producto
4. Fijación del precio de venta
 - 4.1. Principio de Omnes.
 - 4.2. Precios en función del ciclo de vida.
 - 4.3. El uso de los números.
5. Gestión y control de comidas y bebidas
6. El control de ingresos
 - 6.1. Menuengineering
 - 6.2. El control de ingresos
7. Métodos para la determinación, imputación, control y evaluación de consumos.
8. Métodos de reducción en costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción
9. Análisis de niveles de productividad en estos establecimientos.



10. El futuro de la restauración

10.1. La restauración 4.0.

