

## GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 100 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### 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.

### CONTENIDOS

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

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso



a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.