

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (UF0258)

Modalidad:

e-learning con una duración 40 horas

Objetivos:

Contenidos:

1. El Restaurante 1.1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento: 1.1.1. Características 1.1.2. Ubicación 1.1.3. Dimensiones 1.1.4. Ambientación 1.1.5. Ventilación 1.1.6. Limpieza 1.1.7. Iluminación 1.1.8. Insonorización 1.2. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. 1.3. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante. 2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas 2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas. 2.2. Determinación de necesidades del Restaurante de: 2.2.1. Mobiliario 2.2.2. Enseres 2.2.3. Útiles 2.2.4. Bebidas: tipos más frecuentes 2.2.5. Materias primas: tipos más frecuentes y valor nutricional 2.2.6. Complementos 2.3. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características: 2.3.1. Pedidos 2.3.2. Relevés 2.3.3. Inventarios. 2.4. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno 2.4.1. Inventarios 2.4.2. Relevés 2.5. Departamentos implicados. 3. Recepción y almacenamiento de provisiones. 3.1. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad 3.2. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas. 3.3. Registros documentales. 3.3.1. Albaranes 3.3.2. Facturas 3.4. Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación 3.5. Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento. 3.6. Control de stocks. 4. Mise en place del Restaurante. 4.1. Adecuación de las instalaciones. 4.2. Puesta a punto de la maquinaria y equipos. 4.3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas. 4.4. Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio 4.4.1. Vajilla 4.4.2. Cubertería 4.4.3. Cristalería 4.4.4. Mantelería 4.4.5. Otros 4.5. El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución. 4.6. Normas generales para el montaje de mesa para



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



todo tipo de servicio. 4.7. Decoración en el comedor: flores y otros complementos. 4.8. Ambientación en el comedor: música 4.9. El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.