

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante - Servicios de Restaurante

Modalidad:

e-learning con una duración 40 horas

Objetivos:

- Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.
- Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.

Contenidos:

El restaurante

Introducción

Breve historia del restaurante

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos

Deontología elemental de los profesionales de sala de restaurante

Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante

Resumen

Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas

Introducción

Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas

Determinación de necesidades del restaurante

Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características

Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno

Departamentos implicados

Resumen

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Recepción y almacenamiento de provisiones

Introducción

Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad?

Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas?

Registros documentales?

Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación?

Causas de pérdida o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento?

Control de stocks?

Resumen

Mise en place del restaurante

Introducción

Adecuación de las instalaciones?

Puesta a punto de la maquinaria y equipos?

Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas?

Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio?

El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, usos y distribución?

Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio?

Decoración en el comedor: flores y otros complementos?

Ambientación en el comedor. Música?

El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente?

Resumen