



Diseño de procesos de servicio en restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Analizar y diseñar procesos de puesta a punto servicio y cierre en el restaurante identificando cada una de sus fases.

Diseñar procedimientos de presentación y servicio de elaboraciones culinarias así como de acabado de platos a la vista del cliente que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

Analizar todo tipo de servicios y eventos especiales en restauración que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

Analizar procedimientos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración identificando los recursos necesarios y el presupuesto derivado.

Analizar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos que se desarrollan en establecimientos de restauración.

Contenidos:

Tema 1. Planificación de los procesos de mise en place servicio y cierre en Restauración.

- 1.1. Elección de proveedores
- 1.2. Diseños de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno
- 1.3. Organización de mobiliario y equipos
- 1.4. Diseño de la comanda
- 1.5. Servicio en el comedor
- 1.6. Uso de los soportes informáticos
- 1.7. Facturación y sistemas de cobro
- 1.8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes
- 1.9. Análisis previo de la factura
- 1.10. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones equipos y materias primas para un posterior servicio



Tema 2. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos.

- 2.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna
- 2.2. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales
- 2.3. Estudio de productividad del departamento
- 2.4. Confección de horarios y turnos de trabajo
- 2.5. La programación del trabajo

Tema 3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos.

- 3.1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: Clasificación y descripción de elaboraciones significativas
- 3.2. La elaboración de cartas
- 3.3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente
- 3.4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes cantidades tratamientos en crudo y cocinados normativa de manipulación de alimentos y tiempos

Tema 4. Organización de servicios especiales.

- 4.1. Servicio de eventos en función de los medios
- 4.2. La organización de un acto o evento
- 4.3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta

Tema 5. Planificación del Protocolo en los eventos.

- 5.1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento
- 5.2. Los invitados