



**UF0258 Sistemas de aprovisionamiento
en el restaurante y mise en place en el
restaurante**

Objetivos

□ **Objetivo General**

- En la presente unidad formativa se adquieren los conocimientos y habilidades básicas para realizar de forma eficaz las tareas propias de recepción y aprovisionamiento de un restaurante. Se estudia el proceso de aprovisionamiento interno y la disposición del mobiliario y equipos más adecuada según el tipo de servicio a desarrollar. Asimismo, se adquieren los conocimientos para organizar los procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, montaje de mesas y demás operaciones de preservicio.

□ **Objetivos Específicos**

- Definir los modelos organizacionales según el tipo de restaurante.
- Establecer las competencias básicas de los profesionales de sala de un restaurante.
- Deducir las necesidades de mobiliario, útiles y materias primas precisas para desarrollar un correcto servicio de sala.
- Identificar las zonas de almacenamiento y conservación, y justificar su elección en función de los géneros.
- Describir los procesos de puesta a punto para los distintos tipos de servicio.
- Organizar operaciones de montaje de mesas y seleccionar los elementos de apoyo y decoración idóneos según el tipo de servicio.

Contenidos

40 HORAS	UF0258 Sistemas de aprovisionamiento en el restaurante y mise en place en el restaurante
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 1. El restaurante <ul style="list-style-type: none"> • El restaurante • Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos • Competencias básicas de los profesionales de sala en restaurante
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 3. Recepción y almacenamiento de provisiones <ul style="list-style-type: none"> • 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 3.5.Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento 3.6.Control de stocks
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 4. Mise en place del Restaurante <ul style="list-style-type: none"> • 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, uso y reparación o repaso/limpieza para el servicio • El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso 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
40 horas	1 Módulo y 4 unidades