



HOTR040PO. Gestión de la restauración

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Conocer 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.

□ **Objetivos Específicos:**

- Conocer el concepto de restauración.
- Explicar la clasificación de las diferentes empresas dedicadas al mundo de la restauración.
- Saber realizar la implantación y la gestión del servicio de restauración.
- Definir el concepto de restaurante y cafetería.
- Conocer las ofertas en restauración.
- Conocer el proceso de diseño y elaboración de la carta del establecimiento de restauración.
- Saber realizar la planificación de un menú.
- Estudiar los diferentes tipos de mise en place.
- Conocer el proceso de reserva.
- Explicar la distribución del trabajo y reparto de tareas.
- Conocer los costes en restauración.
- Determinar los costes de un plato y un banquete.
- Determinar el consumo de comida y bebida.
- Saber realizar un escandallo.
- Fijar el precio de venta de un producto.
- Conocer la gestión y el control de comidas y bebidas.
- Estudiar el control de ingresos.
- Conocer los métodos de reducción de costes.
- Explicar el futuro de la restauración.
- Conocer los tipos de contaminación que se pueden producir en restauración.
- Estudiar cómo debe proceder en materia de higiene el personal de un establecimiento de restauración, así como los manipuladores de alimentos.

- Tener conocimiento de la seguridad y el sistema de limpieza de la cocina.
- Explicar la legislación sanitaria vigente.

Contenidos

| 100 HORAS | HOTR040PO. Gestión de la restauración |
|-----------|---|
| 35 horas | <ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 1: Servicios y organización en restauración. <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración • Implantación de los servicios de restauración • Gestión del servicio de restauración • El restaurante y cafetería • La oferta en restauración |
| 20 horas | <ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 2: Planificación de los servicios. <ul style="list-style-type: none"> • Consideraciones generales • Diseño y elaboración de la carta • Planificación del menú • Mise en place • La reserva • Distribución del trabajo y reparto de tareas |
| 25 horas | <ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 3: El control de ingresos y gastos en los servicios. <ul style="list-style-type: none"> • Los costes en restauración, concepto, tipos y control de los mismos • Determinación de los costes • Escandallo o rendimiento de un producto • Fijación del precio de venta • Gestión y control de comidas y bebidas • El control de ingresos • Métodos de reducción de costes • El futuro de la restauración |

| | |
|------------------|---|
| 20 horas | <ul style="list-style-type: none"> □ Unidad 4: Seguridad e higiene en el trabajo. <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la seguridad e higiene en el trabajo • Contaminación alimentaria • Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos • La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina • Referencias sobre legislación alimentaria |
| 100 horas | 4 unidades didácticas |