



MCR0051. Gestión profesional de negocios de restauración





MCR0051



Gestión profesional de negocios de restauración

El contenido formativo se adecúa a la unidad de competencia UC1104_3 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP)

Duración: 100 horas

Modalidad: 100% online



Requisitos y conocimientos previos: no se requiere nivel académico previo, pero al ser en modalidad online es necesario poseer conocimientos básicos de informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y el seguimiento de la formación.

Objetivos

- 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

Módulo 1: Servicios, organización y planificación en restauración.

Unidad 1: Gestión del servicio y organización en restauración.

1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración.
 - 1.1. Restauración social (Sector institucional).
 - 1.2. Restauración social-comercial (Sector institucional).
 - 1.3. Restauración tradicional (Sector comercial).
 - 1.4. La neorestauración (Sector comercial).
 - 1.5. El Food Service.
2. Implantación de los servicios de restauración.
3. Gestión del servicio de restauración.
4. El restaurante y la cafetería.
 - 4.1. División por zonas.
 - 4.2. Dimensiones del restaurante.
 - 4.3. Mobiliario y decoración.
 - 4.4. Decoración.
 - 4.5. Organigrama.
 - 4.6. Servicio de bar.
5. La oferta en restauración.
 - 5.1. El menú.
 - 5.2. La carta.
 - 5.3. Sugerencias o recomendaciones.
 - 5.4. Menús para banquetes.

5.5. Menú bufet.

Unidad 2: Planificación de los servicios.

1. Consideraciones generales.
2. Diseño y elaboración de la carta.
3. Planificación del menú.
4. Mise en place.
 - 4.1. Planificación de los servicios de desayuno.
 - 4.2. Planificación de los servicios de almuerzo.
 - 4.3. Planificación de los servicios de cena.
 - 4.4. Planificación de banquetes.
5. La reserva.
6. Distribución del trabajo y reparto de tareas.

Módulo 2: Control de ingresos, gastos, seguridad e higiene en restauración.

Unidad 3: El control de ingresos y gastos servicios.

1. Los costes en restauración, concepto, tipos y control de los mismo
 - 1.1. Los costes.
 - 1.2. El precio.
2. Determinación de los costes.
3. Escandallo o rendimiento de un producto.
4. Fijación del precio de venta.
 - 4.1. Clasificación de los costes.

- 
- 
- 4.2. Métodos de fijación de precios.
 - 5. Gestión y control de comidas y bebidas.
 - 6. El control de ingresos.
 - 7. Métodos de reducción de costes.
 - 8. El futuro de la restauración.

Unidad 4: Gestión de la seguridad e higiene en restauración.



- 
- 
- 1. Introducción a la seguridad e higiene en el trabajo.
 - 2. Contaminación alimentaria.
 - 2.1. Contaminación química.
 - 2.2. Contaminación física.
 - 2.3. Factores de contaminación.
 - 3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.
 - 4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina.
 - 5. Referencias sobre legislación alimentaria.