



**| CURSO GRATUITO |**  
**Gestión de la restauración**

<b>Código</b>	<b>HOTR040PO</b>
<b>Acción formativa</b>	Gestión de la restauración
<b>Área Profesional</b>	Restauración
<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y turismo
<b>Modalidad</b>	Teleformación
<b>Horas</b>	100 Horas

**Objetivos**

Realizar 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.

**Información**

Curso subvencionado para trabajadores ocupados del sector Hostelería y Turismo que mejorará tu cualificación y competitividad. Para acceder a este curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

**Contenidos**

**1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN**

- 1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
- 1.2. Implantación de los servicios de restauración
- 1.3. Gestión del servicio de restauración
- 1.4. El restaurante y la cafetería
- 1.5. La oferta en restauración

**2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS**

- 2.1. Consideraciones generales
- 2.2. Diseño y elaboración de la carta
- 2.3. Planificación del menú
- 2.4. Mise en place
- 2.5. La reserva
- 2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas

**3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS**

- 3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos
- 3.2. Determinación de los costes

- 3.3. Escandallo o rendimiento de un producto
- 3.4. Fijación del precio de venta
- 3.5. Gestión y control de comidas y bebidas
- 3.6. El control de ingresos
- 3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción
- 3.8. El futuro de la restauración

**4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Contaminación
- 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador vde alimentos
- 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina
- 4.5. Referencias sobre legislación alimentaria.

