

Curso: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (UF0258)

Modalidad: On line

Duración: 20 h.

Contenidos:

1. El Restaurante
 - 1.1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento:
 - 1.1.1. Características
 - 1.1.2. Ubicación
 - 1.1.3. Dimensiones
 - 1.1.4. Ambientación
 - 1.1.5. Ventilación
 - 1.1.6. Limpieza
 - 1.1.7. Iluminación
 - 1.1.8. Insonorización
 - 1.2. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
 - 1.3. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante.
 2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas
 - 2.1. Dedución y cálculo de necesidades de géneros y materias primas.
 - 2.2. Determinación de necesidades del Restaurante de:
 - 2.2.1. Mobiliario
 - 2.2.2. Enseres
 - 2.2.3. Útiles
 - 2.2.4. Bebidas: tipos más frecuentes
 - 2.2.5. Materias primas: tipos más frecuentes y valor nutricional
 - 2.2.6. Complementos
 - 2.3. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características:
 - 2.3.1. Pedidos
 - 2.3.2. Relevés
 - 2.3.3. Inventarios.
 - 2.4. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
 - 2.4.1. Inventarios
 - 2.4.2. Relevés
 - 2.5. Departamentos implicados.
 3. Recepción y almacenamiento de provisiones.
 - 3.1. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
 - 3.2. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas.
 - 3.3. Registros documentales.
 - 3.3.1. Albaranes
 - 3.3.2. Facturas
 - 3.4. 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.
 4. Mise en place del Restaurante.
 - 4.1. Adecuación de las instalaciones.
 - 4.2. Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
 - 4.3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas.
 - 4.4. Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio

- 4.4.1. Vajilla
- 4.4.2. Cubertería
- 4.4.3. Cristalería
- 4.4.4. Mantelería
- 4.4.5. Otros
- 4.5. El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.
- 4.6. Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.
- 4.7. Decoración en el comedor: flores y otros complementos.
- 4.8. Ambientación en el comedor: música
- 4.9. El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente