

Curso: Diseño de procesos de servicio en restauración

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 25 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en Restauración.

- 1.1- Elección de proveedores.
 - 1.1.1 Factores a tener en cuenta.
 - 1.1.2 Relación con los proveedores.
- 1.2- Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno:
 - 1.2.1 Pedidos.
 - 1.2.2 Relevés.
 - 1.2.3 Inventarios.
- 1.3- Organización de mobiliario y equipos:
 - 1.3.1 Distribución en el restaurante.
 - 1.3.2 Instrucciones para el montaje de mesas.
 - 1.3.3 Realización de las órdenes de servicio diarias en función del libro de reservas.
- 1.4- Diseño de la comanda:
 - 1.4.1 Toma de la comanda por el Jefe/a de Sala o Maître.
 - 1.4.2 Circuito de la comanda.
 - 1.4.3 Relación con el departamento de cocina.
- 1.5- Servicio en el comedor:
 - 1.5.1 Tipos de servicio a aplicar según sea carta o menú concertado:
 - 1.5.1.1- A la inglesa.
 - 1.5.1.2- A la francesa.
 - 1.5.1.3- Gueridón o rusa.
 - 1.5.1.4- Emplatado o americana.
- 1.6- Uso de los soportes informáticos.
- 1.7- Facturación y sistemas de cobro.
 - 1.7.1 Al contado.
 - 1.7.2 A crédito.
- 1.8- Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
- 1.9- Análisis previo de la factura.
- 1.10- Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos.

- 2.1- Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- 2.2- Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
- 2.3- Estudio de productividad del departamento.
- 2.4- Confección de horarios y turnos de trabajo.
- 2.5- La programación del trabajo:
 - 2.5.1 Documentación.
 - 2.5.2 Tareas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos

- 3.1- Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
- 3.2- La elaboración de cartas:
 - 3.2.1 La relación entre el Maître y el Jefe de cocina en la elaboración de una carta.
 - 3.2.2 Los Menús y las sugerencias.
 - 3.2.3 Análisis de los platos de la carta:
 - 3.2.3.1- Platos estrella.
 - 3.2.3.2- Platos vaca.
 - 3.2.3.3- Platos perro.
 - 3.2.3.4- Platos puzzle.
- 3.3- Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente:
 - 3.3.1 Rechaud.
 - 3.3.2 Trinchado de carnes.
 - 3.3.3 Desespinado de pescados.
- 3.4- Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Organización de servicios especiales.

- 4.1- Los servicios de eventos en función de los medios:
 - 4.1.1 Sistemas organizativos.
 - 4.1.2 Documentación.
 - 4.1.3 Puesta a punto, mantenimiento y manejo de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario.
- 4.2- La organización de un acto o evento:
 - 4.2.1 Organización.
 - 4.2.2 Medios necesarios.
 - 4.2.3 Presupuesto.
 - 4.2.4 Gastos.
- 4.3- Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Planificación del Protocolo en los eventos.

5.1- Las normas de protocolo en función del tipo de evento:

- 5.1.1 Congresos.
- 5.1.2 Convenciones.
- 5.1.3 Reuniones o foros.
- 5.1.4 Banquetes.

5.2- Los invitados:

- 5.2.1 Normas reguladoras.
- 5.2.2 Precedencias y presidencias en actos.
- 5.2.3 Tarjetas de invitación.
- 5.2.4 Tratamientos.
- 5.2.5 Listas de invitados.