

## GESTION DE LA RESTAURACIÓN

**Inicio** 16/04/18 **Fin** 22/06/18 **Horas** 100 **Días /Horario** L-X-V 08:30 a 12:00

**Lugar** Calle de Almortza, 2, 20018 DONOSTIA

**Precio** **100% Subvencionado**

**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.

**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 de alimentos
  - 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina
  - 4.5. Referencias sobre legislación alimentaria.

**Requisitos** Trabajadores de empresas consideradas PYME y estar cotizando por Régimen general, autónomos o cooperativistas en el SECTOR de HOSTELERIA Y TURISMO o en cualquiera de sus SECTORES AFINES con son HOSTELERÍA, AGENCIAS DE VIAJES, ALQUILER DE VEHÍCULOS CON Y SIN CONDUCTOR, EMPRESAS ORGANIZADORAS DEL JUEGO DEL BINGO (casinos y salas de juego de azar), ELABORADORES DE PRODUCTOS COCINADOS PARA SU

VENTA A DOMICILIO.

Tendrán prioridad los empleados de empresas con menos de 10 trabajadores.

**Más información** No se podrá realizar más de 90 horas de formación por persona a excepción de las acciones dirigidas a la obtención de un Certificado de Profesionalidad o que el curso sea de una duración superior.

Hay plazas muy limitadas para trabajadores en situación de desempleo.