Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: 20.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0258

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. Deducción 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.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso

a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.