



HOTR0022. Gestión de la restauración

Objetivos

□ **Objetivo general**

- Realizar proyectos sobre la viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes y la normativa de higiene y seguridad.

□ **Objetivos específicos**

- Conocer el concepto de restauración.
- Explicar la clasificación de las diferentes empresas dedicadas al mundo de la restauración.
- Saber realizar la implantación y la gestión del servicio de restauración.
- Definir el concepto de restaurante y cafetería.
- Conocer las ofertas en restauración.
- Conocer el proceso de diseño y elaboración de la carta del establecimiento de restauración.
- Saber realizar la planificación de un menú.
- Estudiar los diferentes tipos de *mise en place*.
- Conocer el proceso de reserva.
- Explicar la distribución del trabajo y reparto de tareas.
- Conocer los costes en restauración.
- Determinar los costes de un plato y un banquete.
- Determinar el consumo de comida y bebida.
- Saber realizar un escandallo.
- Fijar el precio de venta de un producto.
- Conocer la gestión y el control de comidas y bebidas.
- Estudiar el control de ingresos.
- Conocer los métodos de reducción de costes.
- Explicar el futuro de la restauración.
- Conocer los tipos de contaminación que se pueden producir en restauración.
- Estudiar cómo se debe proceder en materia de higiene el personal de un establecimiento de restauración, así como los manipuladores de alimentos.
- Tener conocimiento de la seguridad y el sistema de limpieza de la cocina.
- Explicar la legislación sanitaria vigente.

Contenidos

Gestión de la restauración	Tiempo estimado
Módulo 01. Servicios, organización y planificación en restauración	50 horas
<p>Unidad 1: Gestión del servicio y organización en restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración. <ul style="list-style-type: none"> ○ Restauración social (Sector institucional). ○ Restauración social-comercial (Sector institucional). ○ Restauración tradicional (Sector comercial). ○ La neorestauración (Sector comercial). ○ El Food Service. • Implantación de los servicios de restauración. • Gestión del servicio de restauración. • El restaurante y la cafetería. <ul style="list-style-type: none"> ○ División por zonas. ○ Dimensiones del restaurante. ○ Mobiliario y decoración. ○ Decoración. ○ Organigrama. ○ Servicio de bar. • La oferta de restauración. <ul style="list-style-type: none"> ○ El menú. ○ La carta. ○ Sugerencias o recomendaciones. ○ Menús para banquetes. ○ Menú bufet. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	32 horas

<p>Unidad 2: Planificación de los servicios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consideraciones generales. • Diseño y elaboración de la carta. • Planificación del menú. • Mise en place. <ul style="list-style-type: none"> ○ Planificación de los servicios de desayuno. ○ Planificación de los servicios de almuerzo. ○ Planificación de los servicios de cena. ○ Planificación de banquetes. • La reserva. • Distribución del trabajo y reparto de tareas. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	18 horas
<p>Módulo 02. Control de ingresos, gastos, seguridad e higiene en restauración.</p>	50 horas
<p>Unidad 3: El control de ingresos y gastos servicios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los costes en restauración, concepto, tipos y control de los mismos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Los costes. ○ El precio. • Determinación de los costes. • Escandallo o rendimiento de un producto. • Fijación del precio de venta. <ul style="list-style-type: none"> ○ Clasificación de los costes. ○ Métodos de fijación de precios. • Gestión y control de comidas y bebidas. • El control de ingresos. • Métodos de reducción de costes. • El futuro de la restauración. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03	30 minutos
Tiempo total de la unidad	28 horas

<p>Unidad 4: Gestión de la seguridad e higiene en restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la seguridad e higiene en el trabajo. • Contaminación alimentaria. <ul style="list-style-type: none"> ○ Contaminación química. ○ Contaminación física. ○ Factores de contaminación. • Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos. • La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina. • Referencias sobre legislación alimentaria. 	
Examen UA 04	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	21 horas
Examen final	1 hora
4 unidades	100 horas