

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Sistemas de aprovisionamiento y mise place en restaurante

Duración: 40h

Modalidad: Online

Objetivo

- Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.
- Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos así como montajes de mesas y elementos de apoyo realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.

Contenido

UD1. El Restaurante.

- 1.1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.
- 1.2. Definición caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- 1.3. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante.

UD2. 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.
- 2.3. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
- 2.4. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno.
- 2.5. Departamentos implicados.

UD3. 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.
- 3.3. Registros documentales.
- 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.

UD4. 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.
- 4.5. El mobiliario del restaurante: características tipos calidades usos y distribución.
- 4.6. Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicios.
- 4.7. Decoración en el comedor. Flores y otros complementos.
- 4.8. Ambientación en el comedor.
- 4.9. El menú del día el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.