

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Planificación del departamento de servicios de alimentos y bebidas

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

Contenido

1. La planificación del departamento de alimentos y bebidas en el proceso de planificación empresarial hotelera.
2. EL plan empresarial en restauración.
3. Definición del proceso de planificación de la actividad: apertura del establecimiento.
4. La planificación de los departamentos de bar, restaurante y banquetes.
5. Elaboración y revisión periódica de los planes del departaemnto en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.