

CURSO GESTIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO

Curso Gratuito
Teleformación
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Gestión en restauración y diseño en proceso de servicio**, será capaz de:

- Definir los primeros pasos en la planificación de la gestión de la restauración y las relaciones con otros departamentos.
- Elaborar cartas, fichas técnicas de platos y organizar servicios especiales.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.

¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 100 horas

LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

IMPARTIDO POR:



FORMANDO CON
CONCIENCIA
DESDE 1998

CURSO GESTIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 1. PLANIFICACIÓN Y RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración.

- Elección de proveedores.
- Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno.
- Organización de mobiliario y equipos.
- Diseño de la comanda.
- Servicio en el comedor.
- Uso de los soportes informáticos.
- Facturación y sistemas de cobro.
- Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
- Análisis previo de la factura.
- Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.

- Gestión de las relaciones con otros departamentos y recursos humanos.

- Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
- Estudio de productividad del departamento.
- Confección de horarios y turnos de trabajo.
- La programación del trabajo.



Habilidades de gestión, personales y sociales

- Comprensión de los procesos de planificación en la restauración.
- Asimilación de la relación entre los diferentes departamentos y recursos humanos.
- Capacidad analítica de la facturación.

CURSO GESTIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 2. ELABORACIÓN DE CARTAS Y PLANIFICACIÓN DE PROTOCOLOS EN EVENTOS

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Elaboración de cartas y fichas técnicas de platos.**
 - Cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
 - Elaboración de cartas.
 - Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente.
 - Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
- **Organización de servicios especiales.**
 - Servicios de eventos en función de los medios.
 - Organización de un acto o evento.
 - Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos.
 - Factores a tener en cuenta.
- **Planificación del protocolo en los eventos.**
 - Normas de protocolo en función del tipo de evento.
 - Invitados.



Habilidades de gestión, personales y sociales

- **Capacidad creativa de elaboración de cartas adaptadas.**
- **Comprensión de los procesos de gestión del servicio.**
- **Comprensión de las labores de organización en eventos.**
- **Comprensión de los protocolos adaptados al tipo de eventos.**
- **Actitud positiva en la atención al cliente y adaptación de registro al evento.**

CURSO GESTIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO

Se permiten plazas para trabajadores/as desempleados/as

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
 - TOTALMENTE GRATUITO
 - DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE
-



COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**



CURSO GESTIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO

Para
trabajadores/as del
sector Hostelería,
Autónomos/as

AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia



Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
 - ✓ Cocina Básica
 - ✓ Cocina Creativa
 - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo

622 908 964

www.cursostenerife.es / cep.ocupados@gmail.com

