

adaptium

PLANIFICACIÓN PREVIA PARA NEGOCIOS DE RESTAURACIÓN



Área: ALIMENTACIÓN/HOSTELERÍA

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Conocer objetivos y metas para montar un negocio de restauración. - Aprender a realizar una carta de un restaurante. - Conocer las diferentes formas de planificar un menú. - Realizar la planificación de los diferentes servicios. Desayuno, almuerzo, cena y banquetes. - Distribuir el trabajo y reparto de tareas con el personal de un restaurante.

CONTENIDOS

1 Consideraciones generales 1.1 Planificación 1.2 Cuantos puestos suele haber en un establecimiento de restauración 1.3 Normas de conducta hacia clientes, trabajadores y empresa 1.4 Deontología de la profesión 1.5 El proceso de comunicación con el cliente 1.6 La imagen que transmite la empresa 1.7 Fidelización de los clientes 1.8 Cuestionario: Consideraciones generales 2 Elaboración de las cartas 2.1 Planificación inicial 2.2 Carta de vinos 2.3 Carta de postres 2.4 Carta de cafés 2.5 Carta de cócteles y copas 2.6 Gastronomía de las distintas comunidades autónomas 3 Planificación del menú 3.1 Aspectos básicos 3.2 Organización del menú 3.3 Tipos de menú 3.4 Composición de los menús 3.5 Cuestionario: Planificación del menú 4 Mise en place 4.1 Planificación de los servicios de desayuno 4.2 Planificación de los servicios de almuerzo y cena 4.3 Planificación de banquetes 4.4 Montaje y servicios de catering 4.5 Cuestionario: Mise en place 5 Distribuir el trabajo y reparto de tareas 5.1 Estudio de la productividad de un restaurante 5.2 Estrategias para mejorar la rentabilidad y productividad del restaurante 5.3 Cálculo de los recursos humanos en restauración 5.4 Organización del trabajo 5.5 Recepción y acomodo de clientes 5.6 La comanda, concepto y características 5.7 Técnicas de servicio en la restauración 5.8 Servicio emplatado o a la americana 5.9 Servicio a la inglesa 5.10 Servicio a la francesa 5.11 Servicio a la rusa 5.12 Despedida del cliente 5.13 Cuestionario: Distribuir el trabajo y reparto de tareas 5.14 Cuestionario: Cuestionario final

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 **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

adaptium

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.