



## **HOTR040PO. Gestión de la restauración**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo General**

- Conocer proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.

### □ **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 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

| <b>HOTR040PO. Gestión de la restauración</b>   | <b>Tiempo estimado</b> |
|--|------------------------|
| <p><b>Unidad 1:</b> Servicios y organización en restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Restauración social (Sector institucional).</li> <li>○ Restauración social-comercial (Sector institucional).</li> <li>○ Restauración tradicional (Sector comercial).</li> <li>○ La neorestauración (Sector comercial).</li> <li>○ El Food Service.</li> </ul> </li> <li>• Implantación de los servicios de restauración.</li> <li>• Gestión del servicio de restauración.</li> <li>• El restaurante y cafetería.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ División por zonas.</li> <li>○ Dimensiones del restaurante.</li> <li>○ Mobiliario y decoración.</li> <li>○ Decoración.</li> <li>○ Organigrama.</li> <li>○ Servicio de bar.</li> </ul> </li> <li>• La oferta en restauración.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ El menú.</li> <li>○ La carta.</li> <li>○ Sugerencias o recomendaciones.</li> <li>○ Menús para banquetes.</li> <li>○ Menú bufet.</li> </ul> </li> </ul> |                        |
| Examen UA 01   | <b>1 hora</b>          |
| Tiempo total de la unidad  | <b>35 horas</b>        |
| <p><b>Unidad 2:</b> Planificación de los servicios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consideraciones generales</li> <li>• Diseño y elaboración de la carta</li> <li>• Planificación del menú</li> <li>• Mise en place                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Planificación de los servicios de desayuno.</li> <li>○ Planificación de los servicios de almuerzo.</li> </ul> </li> </ul>   |                        |

|   |                 |
|---|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Planificación de los servicios de cena.</li> <li>○ Planificación de banquetes.</li> <li>• La reserva</li> <li>• Distribución del trabajo y reparto de tareas</li> </ul>  |                 |
| Examen UA 02  | <b>1 hora</b>   |
| Tiempo total de la unidad   | <b>19 horas</b> |
| <p><b>Unidad 3:</b> El control de ingresos y gastos en los servicios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los costes en restauración, concepto, tipos y control de los mismos. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Los costes.</li> <li>○ El precio.</li> </ul> </li> <li>• Determinación de los costes.</li> <li>• Escandallo o rendimiento de un producto.</li> <li>• Fijación del precio de venta. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Clasificación de los costes.</li> <li>○ Métodos de fijación de precios.</li> </ul> </li> <li>• Gestión y control de comidas y bebidas.</li> <li>• El control de ingresos.</li> <li>• Métodos de reducción de costes.</li> <li>• El futuro de la restauración.</li> </ul> |                 |
| Examen UA 03  | <b>1 hora</b>   |
| Tiempo total de la unidad   | <b>25 horas</b> |
| <p><b>Unidad 4:</b> Seguridad e higiene en el trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la seguridad e higiene en el trabajo.</li> <li>• Contaminación alimentaria. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contaminación química.</li> <li>○ Contaminación física.</li> <li>○ Factores de contaminación.</li> </ul> </li> <li>• Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.</li> <li>• La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina.</li> <li>• Referencias sobre legislación alimentaria.</li> </ul>   |                 |
| Examen UA 04  | <b>1 hora</b>   |

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Tiempo total de la unidad | <b>20 horas</b>  |
| Examen final              | <b>1 hora</b>    |
| <b>4 unidades</b>         | <b>100 horas</b> |