



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Máster en Diseño y Comercialización de Servicios en Establecimientos de Restauración + Titulación Universitaria



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con **el Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Máster en Diseño y Comercialización de Servicios en Establecimientos de Restauración

**DURACIÓN:**

1.500 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

1.495 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CRÉDITOS:**

5,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Diseño y Comercialización de Servicios en Establecimientos de Restauración con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Seño

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA



El presente Título es parte de la Acción Formativa de la Unidad Formativa de 425 horas correspondiente al plan de formación de postgrado de la Escuela de Negocios de Formación de Postgrado de Educa Business School, inscrita en el Registro de Escuelas de Negocios de Formación de Postgrado de la Universidad de Granada. Este Título es expedido por la Dirección General de la Escuela de Negocios de Formación de Postgrado de Educa Business School, inscrita en el Registro de Escuelas de Negocios de Formación de Postgrado de la Universidad de Granada. Este Título es expedido por la Dirección General de la Escuela de Negocios de Formación de Postgrado de Educa Business School, inscrita en el Registro de Escuelas de Negocios de Formación de Postgrado de la Universidad de Granada. Este Título es expedido por la Dirección General de la Escuela de Negocios de Formación de Postgrado de Educa Business School, inscrita en el Registro de Escuelas de Negocios de Formación de Postgrado de la Universidad de Granada.

Descripción

En la actualidad, se hace imprescindible en el mundo de la restauración saber dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera preciso, en inglés. Gracias a la realización de este Master en Diseño y Comercialización de Servicios en Establecimientos de Restauración podrá adquirir las técnicas oportunas para gestionar económicamente un establecimiento de restauración además de diseñar procesos de servicio.



Objetivos

- Desarrollar proyectos de negocios de restauración con el objeto de analizar su grado de viabilidad
- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para áreas, departamentos o establecimientos de restauración
- Diseñar procedimientos de presentación y servicio de elaboraciones culinarias así como de acabado de platos a la vista del cliente, que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.
- Analizar todo tipo de servicios y eventos especiales en restauración que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.
- Analizar la gestión y control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que le son inherentes, con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma los saldos de los mismos.
- Desarrollar las operaciones de liquidación de los saldos con proveedores y de gestión de tesorería y control de cuentas de cajas y bancos, realizando las comprobaciones necesarias con la precisión y exactitud requeridas, con el fin de evitar situaciones de insolvencias bancarias.
- Analizar el sector de la restauración y definir el posicionamiento del establecimiento, interpretando todas las variables que lo configuran y explicando su situación actual y las tendencias que se detectan.
- Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la restauración.
- Producir mensajes orales sencillos en inglés en situaciones habituales de la actividad de restauración, con el objeto de mejorar la prestación del servicio y materializar las ventas.
- Producir o cumplimentar en inglés documentos escritos breves y sencillos, necesarios para la comercialización de la oferta y la gestión de las actividades de restauración.

A quién va dirigido

El Master en Diseño de Restauración está dirigido a todas aquellas personas interesadas de forma particular o laboral en el mundo de la dirección en restauración, así como a profesionales que deseen especializarse en las técnicas de diseño y comercialización de ofertas en restauración.

Para qué te prepara

Gracias al Máster en Diseño en Restauración, podrás prepararte para tener una visión completa sobre el entorno de la restauración en relación con las técnicas de gestión financiera y diseño de servicios.

Salidas Laborales

Hostelería y Restauración.

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN

1. Análisis del entorno general
2. Análisis interno
3. Composición de la oferta en restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Locales e instalaciones en restauración
2. Equipamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE RESTAURACIÓN

1. Plan de inversión
2. Plan de financiación
3. Estimación de gastos
4. Costes internos
5. Costes externos
6. Ratios básicos
7. Memoria proyecto
8. Documentación legal

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL

- 1.Elementos del proceso de planificación empresarial
- 2.Pautas de la planificación estratégica en restauración
- 3.Objetivo empresarial y plan estratégico

PARTE 2. DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

- 1.Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas
- 2.La elaboración de cartas:
- 3.Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente:
- 4.Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES

- 1.Los servicios de eventos en función de los medios:
- 2.La organización de un acto o evento:
- 3.Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS

- 1.Las normas de protocolo en función del tipo de evento:

2.Los invitados:

PARTE 3. CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS

1. Tipos de presupuestos en restauración
2. Modelo creación presupuesto operativo
3. Técnicas de presupuestación
4. Objetivos del presupuesto
5. Control presupuestario
6. Tipos de desviaciones presupuestarias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES

1. Objetivo de la contabilidad
2. Componentes del patrimonio neto de la empresa
3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración
4. Libros de contabilidad
5. Proceso administrativo de las compras
6. Operaciones relacionadas con el control contable

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

1. Definición de la forma jurídica de la empresa
2. Tipos de impuestos

PARTE 4. GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN

1. Proceso de facturación
2. Gestión y control
3. Registros contables
4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES

1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN

1. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo
2. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico
3. Definición y clases de costes
4. Cálculo de costes de materias primas
5. Aplicación de métodos de control de consumo
6. Cálculo y estudio del punto muerto
7. Umbral de rentabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN

1. Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración

PARTE 5. DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENTA DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

1. Clasificación y características de los servicios de restauración
2. Identificación de las fuentes informativas de la oferta de restauración
3. Estudio y análisis del entorno
4. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación según nuestro objetivo
5. Estrategias para la fijación de precios
6. Tipos de servicios que se pueden ofertar

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta culinaria
2. Atributos que definen la oferta de restauración:
3. Elementos de las ofertas
4. Variables de las ofertas
5. Tipos de ofertas gastronómicas
6. Principios básicos para la elaboración una carta
7. Normas para la elaboración de un menú
8. Merchandising y diseño de la oferta de los productos
9. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud
10. Estrategias competitivas genéricas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

1. Estudios y análisis de situación del mercado
2. Análisis del sector de restauración
3. Tipos de investigación de mercado
4. Posicionamiento de un restaurante

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN RESTAURACIÓN

1. Estudiar las necesidades y deseos del cliente en segmentos bien definidos del mercado
2. Comunicación interpersonal y sus tipos
3. Análisis de las necesidades humanas y la motivación
4. Evaluar y medir la imagen de la empresa y la satisfacción del cliente
5. Motivación a todos los departamentos
6. Estructura C.R.M. (Customer Relationship Management)
7. Marketing
8. Elementos de merchandising en restauración
9. Estructura de un plan de marketing

PARTE 6. INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas
2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración
3. Confección de horarios del establecimiento
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios
8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

1. Terminología específica en las relaciones con los clientes
2. Presentación personal (dar información de uno mismo)
3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes
5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad
6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos
7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas
8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos
9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE

1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés
2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración
3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés
4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés
5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés
6. Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales
7. Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración
8. Interpretación de las medidas y pesos en inglés
9. Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos

PARTE 7. GASTRONOMÍA

MÓDULO 1. LA GASTRONOMIA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA ESPAÑOLA

1. Características generales y evolución histórica
2. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida
3. La Dieta mediterránea
4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española
5. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
6. La dieta mediterránea y sus características
7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos
8. Restaurantes españoles más reconocidos
9. Utilización de todo tipo de terminología culinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA

1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos
2. La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos
3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO

1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América
2. Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico
3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios

MÓDULO 2. ELABORACIONES GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Platos elementales más divulgados y su elaboración
2. Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados
2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados

con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento

2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres
3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
4. Platos elementales con huevo

MÓDULO 3. REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización

4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 8. POSTRES ELEMENTALES (TEMA 5 UF0069 ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES)

1. Importancia del postre en la comida
2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos

MÓDULO 4. PRESENTACIÓN DE LAS ELABORACIONES GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
2. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet
3. Adornos y complementos distintos productos comestibles
4. Otros adornos y complementos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados

PARTE 8. DIRECCIÓN DE RESTAURANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES

1. Descripción de una organización eficaz

2. Tipos de estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN EN DEPARTAMENTOS

1. Organigrama

2. Relaciones con otros departamentos

3. Análisis de ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

1. Procedimiento para la identificación de puestos de trabajo

2. Procedimientos para la selección de personal

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA APLICABLE A LOS RECURSOS HUMANOS

1. Contratación

2. Estatuto de los trabajadores

3. Convenios colectivos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURANTES

1. Características de la dirección

2. Tipos de dirección

3. Ciclo de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PERSONAL DE RESTAURANTES

1. Formación interna y continua de los trabajadores

2. Sistemas de incentivos para el personal

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS

1. Tipos de presupuestos en restaurantes

2. Técnicas de presupuestación

3. Control presupuestario

4. Tipos de desviaciones presupuestarias

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESO ADMINISTRATIVO EN RESTAURANTES

1. Proceso de facturación

2. Gestión y control

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROCESO CONTABLE EN RESTAURANTES

1. Fuentes de información

2. Clasificación de las fuentes de información rutinaria

3. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN

1. Factores de riesgo

2. Principios de la actividad preventiva

3. Seguridad en la hostelería