

**Máster en Servicios de Restaurante + Titulación Universitaria**



# ÍNDICE

**1** | Somos Educa Business School

**2** | Rankings

**3** | Alianzas y acreditaciones

**4** | By EDUCA EDTECH Group

**5** | Metodología LXP

**6** | Razones por las que elegir Educa Business School

**7** | Programa Formativo

**8** | Temario

**9** | Contacto

## SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

**EDUCA Business School** es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

**18**

años de  
experiencia

Más de

**300k**

estudiantes  
formados

Hasta un

**98%**

tasa  
empleabilidad

Hasta un

**100%**

de financiación

Hasta un

**50%**

de los estudiantes  
repite

Hasta un

**25%**

de estudiantes  
internacionales

## RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

**Educa Business School** se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



## ALIANZAS Y ACREDITACIONES

---



FONDO  
SOCIAL  
EUROPEO



## BY EDUCA EDTECH

---

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



### ONLINE EDUCATION

---



# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

---

### 1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



### 2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



### 3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

## 4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



## 5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

## 6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



## Máster en Servicios de Restaurante + Titulación Universitaria



**DURACIÓN**  
1500 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**



**CREDITOS**  
5 ECTS

### Titulación

---

Doble Titulación: - Titulación de Master en Servicios de Restaurante 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 Desarrollo Profesional en Dirección y Gestión de Restaurantes con 125 horas y 5 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.



**EDUCA BUSINESS SCHOOL**

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas  
expide el presente título propio

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre del curso**

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Firma del Alumno/a  
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica  
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el aval de la Consejería de Economía y Empleo de la Junta de Andalucía. (Presidencia 1000)



## Descripción

Formación en técnicas de servicio en restauración y sistemas de aprovisionamiento interno, sabremos cómo llevar a cabo una buena mise en place, así como atender a los clientes de manera adecuada, teniendo en cuenta nuestra necesaria adaptación a los diferentes perfiles psicológicos de los clientes que vengan a nuestro local. Con este Master en Servicios de Restaurante aprenderemos sobre la elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.

## Objetivos

- Analizar y desarrollar el proceso de preparación y acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala.
- Analizar y prestar los distintos tipos de información que sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del comensal demandan los diferentes tipos de clientes.
- Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.
- Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.
- Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
- Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.
- Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas.
- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos

- Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo
- Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración
- Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes
- Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración

## Para qué te prepara

---

Este Master en Servicios de Restaurante está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en Servicios de Restaurante.

## A quién va dirigido

---

Este Master en Servicios de Restaurante le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Servicios de Restaurante.

## Salidas laborales

---

Hostelería / Restaurante.

## TEMARIO

---

### PARTE 1. SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS BÁSICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos
2. Los salones y la distribución de los espacios Planos
3. Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario
4. Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

1. El Banquete y el Catering
2. Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración
3. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales
4. La comercialización de los servicios especiales
5. La venta y relaciones con los clientes
6. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos La orden de servicio
7. La facturación de los servicios especiales

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN

1. El Buffet
2. Otros eventos
3. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DECORACIÓN Y MONTAJE DE EXPOSITORES

1. Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración
2. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración
3. El color y su influencia: teoría de los colores
4. Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas
5. La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo
6. Los centros de mesas
7. Los bodegones y otros elementos para la decoración
8. La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos

### PARTE 2. SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE

1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

2. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
3. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas
2. Determinación de necesidades del Restaurante
3. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
4. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
5. Departamentos implicados

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

1. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
2. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas
3. Registros documentales
4. Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
5. Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento
6. Control de stocks

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. MISE EN PLACE DEL RESTAURANTE

1. Adecuación de las instalaciones
2. Puesta a punto de la maquinaria y equipos
3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas
4. Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio
5. El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.
6. Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.
7. Decoración en el comedor: flores y otros complementos.
8. Ambientación en el comedor: música
9. El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.

### PARTE 3. ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTILIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y GÉNEROS PARA ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE.

1. Equipos utensilios y sus características:
2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios.
3. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina.
4. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón especias y vinagre.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE.

1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.
2. Fichas técnicas de las diferente elaboraciones: Ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.
4. Platos a la vista del cliente: Ingredientes y proceso de elaboración:
5. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.
6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES.

1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos:
2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
3. El cerdo y el jamón
4. Diferentes tipos de jamón
5. Partes del jamón.
6. Corte del jamón.
7. La paletilla de cerdo y sus características.

#### PARTE 4. SERVICIO DE VINOS

##### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL VINO.

1. La vid a través de la historia.
2. La uva y sus componentes.
3. Fermentación de la uva y composición del vino.
4. Tipos de vino y características principales.
5. Elaboración y crianza del vino
6. Los Vinos Espumosos:
7. Zonas Vinícolas de España y el extranjero.
8. Las Denominaciones de Origen. El INDO.
9. Vocabulario específico del vino.

##### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SERVICIO DE VINOS.

1. Tipos de servicio:
2. Normas generales de servicio.
3. Abertura de botellas de vino.
4. La decantación: objetivo y técnica.
5. Tipos, características y función de:

##### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CATA DE VINOS.

1. Definición y metodología de la cata de vinos.
2. Equipamientos y útiles de la cata.
3. Técnicas y elementos importantes de la cata:
4. Fases de la cata:
5. El olfato y los olores del vino:
6. El gusto .y los cuatro sabores elementales:
7. Equilibrio entre aromas y sabores.
8. La vía retronasal.
9. Alteraciones y defectos del vino.
10. Fichas de cata: estructura y contenido.

11. Puntuación de las fichas de cata.
12. Vocabulario específico de la cata.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS.

1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
4. La recepción de los vinos.
5. Sistema de almacenamiento de vinos.
6. La bodega:
7. La bodeguilla o cava del día.
8. La conservación del vino:
9. Métodos de rotación de vinos.
10. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARTAS DE VINOS.

1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
2. Composición, características y categorías de cartas de vinos.
3. Diseño gráfico de cartas de vinos.
4. Política de precios.
5. La rotación de los vinos en la carta:
6. Las sugerencias de vinos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MARIDAJE.

1. Definición de maridaje y su importancia.
2. Armonización de los vinos con:
3. Las combinaciones más frecuentes.
4. Los enemigos del maridaje.

### PARTE 5. 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 6. GASTRONOMÍA

### MÓDULO 1: LA GASTRONOMÍA 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 7. 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

