Código: 27060

Unidad Formativa:
UF0258 - Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante

Módulo: MF1052_2 - SERVICIO EN RESTAURANTE

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0608 - SERVICIOS DE RESTAURANTE

Modalidad: ONLINE

Duración: 40h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desenvolverse en el área de sala de un restaurante, desde la organización interna del establecimiento hasta la preparación del servicio, y está dirigido a profesionales de hostelería que desean consolidar sus competencias en el aprovisionamiento y en la mise en place. A lo largo del recorrido se estudia el restaurante como establecimiento y como departamento, el cálculo y la determinación de las necesidades internas de géneros, materiales y equipos, y los documentos y sistemas que intervienen en ese circuito. La recepción, la inspección, la distribución, el almacenamiento y el control de existencias de materias primas y bebidas ocupan un lugar central, junto con la puesta a punto de instalaciones, maquinaria, dotaciones y mobiliario y el montaje de la mesa para los distintos tipos de servicio. Se atiende también a la decoración y la ambientación del comedor y a la presentación del menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar el aprovisionamiento interno del restaurante, controlar la recepción y el almacenamiento de las provisiones y ejecutar la mise en place con arreglo a la oferta y a los criterios de calidad del establecimiento.

Contenidos

Módulo 1: El restaurante y la organización del área de sala
1.1 - El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento
1.2 - Tipologías de restaurante: definición, caracterización y rasgos diferenciales
1.3 - Modelos de organización de los distintos tipos de restaurante
1.4 - Competencias básicas del personal de sala de restaurante
1.5 - Funciones, turnos y coordinación del trabajo en sala
1.6 - Relación del restaurante con la cocina y con otros departamentos
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas
2.1 - Cálculo y deducción de necesidades de géneros y materias primas
2.2 - Determinación de las necesidades del restaurante
2.3 - Documentos del aprovisionamiento interno y sus características
2.4 - Sistemas de detección de necesidades de aprovisionamiento interno
2.5 - Departamentos implicados y su coordinación
2.6 - Elaboración y tramitación de las solicitudes de aprovisionamiento
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Recepción, almacenamiento y control de las provisiones
3.1 - Recepción de mercancías: control de calidad y de cantidad
3.2 - Inspección, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas
3.3 - Registros documentales de recepción y de almacén
3.4 - Sistemas de almacenamiento y conservación de los géneros
3.5 - Criterios de ordenación y rotación en el almacén
3.6 - Causas de pérdidas y deterioro por un almacenamiento deficiente
3.7 - Control de existencias y gestión de stocks
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Mise en place del restaurante
4.1 - Adecuación de las instalaciones del restaurante
4.2 - Puesta a punto de la maquinaria y los equipos
4.3 - Las órdenes de servicio diarias y el libro de reservas
4.4 - Dotaciones del restaurante: tipologías, calidades, cantidades, uso y acondicionamiento para el servicio
4.5 - Mobiliario del restaurante: tipologías, calidades, uso y distribución en el comedor
4.6 - Pautas generales de montaje de mesa según el tipo de servicio
4.7 - Decoración del comedor: flores y complementos ornamentales
4.8 - Ambientación del comedor: la música como recurso
4.9 - La oferta del día: menú diario, menú gastronómico y sugerencias al cliente
Resumen del módulo 4