

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

- Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.
- 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.

➤ **Contenidos:**

El restaurante

Introducción

Breve historia del restaurante

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos

Deontología elemental de los profesionales de sala de restaurante

Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante

Resumen

Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas

Introducción

Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas

Determinación de necesidades del restaurante

Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características

Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno

Departamentos implicados

Resumen

Recepción y almacenamiento de provisiones

Introducción

Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad

Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas

Registros documentales

Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación

Causas de pérdida o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento

Control de stocks

Resumen

Mise en place del restaurante

Introducción

Adecuación de las instalaciones

Puesta a punto de la maquinaria y equipos

Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas

Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio

El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, usos y distribución

Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio

Decoración en el comedor: flores y otros complementos

Ambientación en el comedor. Música

El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente
Resumen