

Diseño de procesos de servicio en restauración (MF1098_3)

Diseño de procesos de servicio en restauración (MF1098_3)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en Restauración.
1.1. Elección de proveedores.
1.1.1. Factores a tener en cuenta.
1.1.2. Relación con los proveedores.
1.2. Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno:
1.2.1. Pedidos.
1.2.2. Relevés.
1.2.3. Inventarios.
1.3. Organización de mobiliario y equipos:
1.3.1. Distribución en el restaurante.
1.3.2. Instrucciones para el montaje de mesas.
1.3.3. Realización de las órdenes de servicio diarias en función del libro de reservas.
1.4. Diseño de la comanda:
1.4.1. Toma de la comanda por el Jefe/a de Sala o Maître.
1.4.2. Circuito de la comanda.
1.4.3. Relación con el departamento de cocina.
1.5. Servicio en el comedor:
1.5.1. Tipos de servicio a aplicar según sea carta o menú concertado:
1.5.1.1. A la inglesa.
1.5.1.2. A la francesa.
1.5.1.3. Gueridón o rusa.
1.5.1.4. Emplatado o americana.
1.6. Uso de los soportes informáticos.
1.7. Facturación y sistemas de cobro.

© icaformación2026

1.7.1. Al contado.
1.7.2. A crédito.
1.8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
1.9. Análisis previo de la factura.
1.10. 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.
2.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
2.2. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
2.3. Estudio de productividad del departamento.
2.4. Confección de horarios y turnos de trabajo.
2.5. La programación del trabajo:
2.5.1. Documentación.
2.5.2. Tareas.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos
3.1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
3.2. La elaboración de cartas:
3.2.1. La relación entre el Maître y el Jefe de cocina en la elaboración de una carta.
3.2.2. Los Menús y las sugerencias.
3.2.3. Análisis de los platos de la carta:
3.2.3.1. Platos estrella.
3.2.3.2. Platos vaca.
3.2.3.3. Platos perro.
3.2.3.4. Platos puzzle.
3.3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente:
3.3.1. Rechaud.
3.3.2. Trinchado de carnes.
3.3.3. Desespinado de pescados.
3.4. 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.
4.1. Los servicios de eventos en función de los medios:
4.1.1. Sistemas organizativos.
4.1.2. Documentación.
4.1.3. Puesta a punto, mantenimiento y manejo de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario.
4.2. La organización de un acto o evento:
4.2.1. Organización.
4.2.2. Medios necesarios.
4.2.3. Presupuesto.
4.2.4. Gastos.
4.3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta.

© icaformación2026

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Planificación del Protocolo en los eventos.

5.1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento:

5.1.1. Congresos.

5.1.2. Convenciones.

5.1.3. Reuniones o foros.

5.1.4. Banquetes.

5.2. Los invitados:

5.2.1. Normas reguladoras.

5.2.2. Precedencias y presidencias en actos.

5.2.3. Tarjetas de invitación.

5.2.4. Tratamientos.

5.2.5. Listas de invitados.

© icaformación2026