

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (UF0258)

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (UF0258)

Duración: 40 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:

1. El Restaurante
1.1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento:
1.1.1. Características
1.1.2. Ubicación
1.1.3. Dimensiones
1.1.4. Ambientación
1.1.5. Ventilación
1.1.6. Limpieza
1.1.7. Iluminación
1.1.8. Insonorización
1.2. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
1.3. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante.
2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas
2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas.
2.2. Determinación de necesidades del Restaurante de:
2.2.1. Mobiliario
2.2.2. Enseres
2.2.3. Útiles
2.2.4. Bebidas: tipos más frecuentes
2.2.5. Materias primas: tipos más frecuentes y valor nutricional
2.2.6. Complementos
2.3. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características:
2.3.1. Pedidos
2.3.2. Relevés

© icaformación2026

2.3.3. Inventarios.
2.4. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
2.4.1. Inventarios
2.4.2. Relevés
2.5. Departamentos implicados.
3. Recepción y almacenamiento de provisiones.
3.1. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
3.2. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas.
3.3. Registros documentales.
3.3.1. Albaranes
3.3.2. Facturas
3.4. Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
3.5. Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.
3.6. Control de stocks.
4. Mise en place del Restaurante.
4.1. Adecuación de las instalaciones.
4.2. Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
4.3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas.
4.4. Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio
4.4.1. Vajilla
4.4.2. Cubertería
4.4.3. Cristalería
4.4.4. Mantelería
4.4.5. Otros
4.5. El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.
4.6. Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.
4.7. Decoración en el comedor: flores y otros complementos.
4.8. Ambientación en el comedor: música
4.9. El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.

© icaformación2026