

GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN EN NEGOCIOS DE RESTAURACIÓN

GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN EN NEGOCIOS DE RESTAURACIÓN

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:

OBJETIVOS DEL CURSO Este curso busca enseñar aspectos relacionados con: - la elección de proveedores y la relación con éstos. - la documentación que se maneja habitualmente en restauración. - el mobiliario y el equipo que se utiliza, y el mantenimiento de los mismos. - la toma de la comanda y los tipos que hay. - los servicios en el comedor. - los equipos informáticos con los que se trabaja en hostelería. - la facturación y sistemas de cobro.
ÍNDICE **1 Proveedores** 1.1 Elección de proveedores 1.2 Beneficios de la relación con los proveedores 1.3 Varios proveedores 1.4 Fichero de proveedores 1.5 Lista de proveedores 1.6 Productos de calidad 1.7 Cuotas y plazos 1.8 Plazos de entrega 1.9 Documentos para la realización de pedidos 1.10 Actividad - Proveedores 1.11 Cuestionario: Proveedores **2 Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno** 2.1 Hoja de pedido 2.2 Ficha técnica de productos 2.3 Relevé 2.4 Libro de registro de entradas 2.5 Libro de registro de salidas 2.6 Inventarios y stock 2.7 El inventario permanente y su valoración 2.8 Como hacer el inventario de un restaurante 2.9 Tipos de stocks 2.10 Ruptura de stock 2.11 El stock de seguridad 2.12 Parámetros del stock - cuanto stock tener 2.13 Registros documentales 2.14 El ciclo de compra 2.15 Actividad - Pedidos 2.16 Cuestionario: Proveedores **3 Organización de mobiliario y equipos** 3.1 Características del mobiliario 3.2 Planificación del comedor 3.3 Mobiliario empleado por el personal 3.4 Bateria de cocina 3.5 Maquinaria y equipos 3.6 Maquinaria frigorífica 3.7 Maquinaria de lavado 3.8 Materiales de complemento 3.9 Robots de cocina 3.10 Útiles y menaje 3.11 Actividad - Menaje 3.12 Cuestionario: Organización de mobiliario y equipos **4 La comanda** 4.1 Toma de la comanda 4.2 Comanda en papel 4.3 Comanda digital 4.4 Seguimiento de la comanda 4.5 Comanda de vinos 4.6 Actividad - Comanda 4.7 Cuestionario: La comanda **5 Servicio en el comedor** 5.1 Recepción y acomodo del cliente 5.2 Buffet de servicio 5.3 Servicio menú 5.4 Menú degustación 5.5 Menú de la casa 5.6 Servicio a la carta 5.7 Servicio a la francesa 5.8 Servicio a la inglesa 5.9 Servicio a la rusa 5.10 Postservicio y desbarasar 5.11 Despedida de clientes 5.12 El tratamiento de quejas y reclamaciones 5.13 Actividad - Menus 5.14 Cuestionario: Servicio en el comedor **6 Soportes informáticos en restauración** 6.1 Ordenador central 6.2 Caja registradora 6.3 TPV 6.4 Datáfono 6.5 Comanda digital 6.6 Impresora de tickets 6.7 SAI 6.8 Software informático 6.9 Actividad - Soportes 6.10 Cuestionario: Soportes informáticos en restauración **7 Facturación y sistemas de cobro** 7.1 Datos de la factura 7.2 Documentos de pago - cobro al contado 7.3 Documentos de pago - cobro a crédito 7.4 Otros sistemas de pago 7.5 Cobro al contado 7.6 Cobro a credito 7.7 Análisis previo de la factura 7.8 Actividad - Factura 7.9 Actividad - Costes 7.10 Cuestionario: Facturación y sistemas de cobro **8 Mantenimiento de instalaciones equipos y materias primas** 8.1 Instalaciones y equipos 8.2 Equipos en contacto con materias primas 8.3 Cuestionario: Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas 8.4 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026