
PROGRAMA FORMATIVO

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante

Código: 4031

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir y actualizar los conocimientos necesarios para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de aprovisionamiento tanto de materias primas como materiales de un establecimiento de restauración. Conocer la normativa sobre facturas, tipos de seguimiento de control de mercancías mediante inventarios y relevés. Además conocer las reglas de montaje de un restaurante. Describir y saber montar un salón, ya sea destinado a buffet, carta o banquete. Aprender el marcaje de mesas, así como la función del personal de sala.

➤ **Contenidos:**

El restaurante

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.
Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante.

Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas

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.

Recepción y almacenamiento de provisiones

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 pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.
Control de stocks.

Mise en place del restaurante

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, uso 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.