

## PLANIFICACIÓN PREVIA PARA NEGOCIOS DE RESTAURACIÓN



**Área:** Alimentación / Hostelería

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 20 h

**Precio:** 150.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Conocer objetivos y metas para montar un negocio de restauración. - Aprender a realizar una carta de un restaurante. - Conocer las diferentes formas de planificar un menú. - Realizar la planificación de los diferentes servicios. Desayuno, almuerzo, cena y banquetes. - Distribuir el trabajo y reparto de tareas con el personal de un restaurante.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

#### 1 Consideraciones generales

- 1.1 Planificación
- 1.2 Cuantos puestos suele haber en un establecimiento de restauración
- 1.3 Normas de conducta hacia clientes, trabajadores y empresa
- 1.4 Deontología de la profesión
- 1.5 El proceso de comunicación con el cliente
- 1.6 La imagen que transmite la empresa
- 1.7 Fidelización de los clientes
- 1.8 Cuestionario: Consideraciones generales

#### 2 Elaboración de las cartas

- 2.1 Planificación inicial
- 2.2 Carta de vinos
- 2.3 Carta de postres
- 2.4 Carta de cafés
- 2.5 Carta de cócteles y copas
- 2.6 Gastronomía de las distintas comunidades autónomas

#### 3 Planificación del menú

- 3.1 Aspectos básicos

---

**EMAIL:** [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)

**TEÍFONO:** 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

- 3.2 Organización del menú
- 3.3 Tipos de menú
- 3.4 Composición de los menús
- 3.5 Cuestionario: Planificación del menú

#### **4 Mise en place**

- 4.1 Planificación de los servicios de desayuno
- 4.2 Planificación de los servicios de almuerzo y cena
- 4.3 Planificación de banquetes
- 4.4 Montaje y servicios de catering
- 4.5 Cuestionario: Mise en place

#### **5 Distribuir el trabajo y reparto de tareas**

- 5.1 Estudio de la productividad de un restaurante
- 5.2 Estrategias para mejorar la rentabilidad y productividad del restaurante
- 5.3 Cálculo de los recursos humanos en restauración
- 5.4 Organización del trabajo
- 5.5 Recepción y acomodo de clientes
- 5.6 La comanda, concepto y características
- 5.7 Técnicas de servicio en la restauración
- 5.8 Servicio emplatado o a la americana
- 5.9 Servicio a la inglesa
- 5.10 Servicio a la francesa
- 5.11 Servicio a la rusa
- 5.12 Despedida del cliente
- 5.13 Cuestionario: Distribuir el trabajo y reparto de tareas
- 5.14 Cuestionario: Cuestionario final

## **CONTENIDOS**

1 Consideraciones generales 1.1 Planificación 1.2 Cuantos puestos suele haber en un establecimiento de restauración 1.3 Normas de conducta hacia clientes, trabajadores y empresa 1.4 Deontología de la profesión 1.5 El proceso de comunicación con el cliente 1.6 La imagen que transmite la empresa 1.7 Fidelización de los clientes 1.8 Cuestionario: Consideraciones generales 2 Elaboración de las cartas 2.1 Planificación inicial 2.2 Carta de vinos 2.3 Carta de postres 2.4 Carta de cafés 2.5 Carta de cócteles y copas 2.6 Gastronomía de las distintas comunidades autónomas 3 Planificación del menú 3.1 Aspectos básicos 3.2 Organización del menú 3.3 Tipos de menú 3.4 Composición de los menús 3.5 Cuestionario: Planificación del menú 4 Mise en place 4.1 Planificación de los servicios de desayuno 4.2 Planificación de los servicios de almuerzo y cena 4.3 Planificación de banquetes 4.4 Montaje y servicios de catering 4.5 Cuestionario: Mise en place 5 Distribuir el trabajo y reparto de tareas 5.1 Estudio de la productividad de un restaurante 5.2 Estrategias para mejorar la rentabilidad y productividad del restaurante 5.3 Cálculo de los recursos humanos en restauración 5.4 Organización del trabajo 5.5 Recepción y acomodo de clientes 5.6 La comanda, concepto y características 5.7 Técnicas de servicio en la restauración 5.8 Servicio emplatado o a la americana 5.9 Servicio a la inglesa 5.10 Servicio a la francesa 5.11 Servicio a la rusa 5.12 Despedida del cliente 5.13 Cuestionario: Distribuir el trabajo y reparto de tareas 5.14 Cuestionario: Cuestionario final

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**



## MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

## METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

**Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

**Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

**El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

**Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

**Los requisitos técnicos mínimos son:**

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**



## CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

**Evaluación continua:** con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

**Evaluación final:** se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

**Evaluación continua:** durante todos los días del curso.

**Evaluación final:** un día después de la finalización del curso.

---

**EMAIL:** [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)

**TELÉFONO:** 635952170

**<https://www.mferrerconsultores.com>**