https://atuprivada.difadi.net/wp-content/uploads/2021/07/logotipo_azul_oscuro.png



Gestión de la restauración

PRECIO DEL CURSO

412.50€

DURACIÓN DEL CURSO

55 horas

SECTORES

Hostelería, turismo y

MODALIDAD

Online

HASTA 100% BONIFICABLE

DÓNDE

Toda España

CURSO

Realizar proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.

TEMARIO

UNIDAD 1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
1.1.1. La neorestauración

1.1.2. El food service

1.2. Implantación de los servicios de restauración

1.3. Gestión del servicio de restauración

1.4. El restaurante y la cafetería

1.4.1. Definición

1.4.2. División por zonas

1.4.3. Mobiliario y decoración

1.4.4. Organigrama

1.4.5. Servicio de bar

1.5. La oferta en restauración

1.5.1. El menú