

## **EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN.**

- Tipologías de establecimientos.
- Modalidades, prestaciones y tendencias en la restauración.
- El sistema de la empresa de restauración.

## **LA ORGANIZACIÓN Y EL CONTROL EN LA RESTAURACIÓN.**

- La organización del trabajo a cocina.
- Descripción y división del trabajo (partidas).
- Procesos de producción en cocina.
- Necesidades básicas para un sistema de control del gasto.
- Procedimientos a controlar para una óptima gestión.
- Calidad en los procesos de cocina.

## **ELEMENTOS DE VENTA Y DE GASTO EN LA RESTAURACIÓN.**

- Aspectos clave para el control de las ventas y de los gastos.
- Documentación para el control del gasto de los alimentos.
- Sondas, factores de corrección, fichas de producción, relevé, hoja de pedido.
- La planificación de la producción.

## **EL ABASTECIMIENTO, LAS COMPRAS Y EL INVENTARIO.**

- Cuestiones básicas de organización.
- Principios y procesos de abastecimiento y de compras.
- Documentación utilizada.
- Proveedores.
- Tipo de inventarios y clasificación de las existencias.

## **CÁLCULO DE PRECIOS DE VENTA EN RESTAURACIÓN.**

- El precio de venta y sus objetivos.
- Métodos simples de fijación de precios, y otros métodos.
- Cálculo de precios en acontecimientos.
- Umbral de rentabilidad de los acontecimientos.

## **LA CARTA: PLANIFICACIÓN, PRESENTACIÓN Y OFERTA.**

- La planificación de la oferta.
- La carta.
- El menú diario.
- Herramientas de análisis de la oferta.
- Ingeniería de menú.

Proyecto final: diseño de división del trabajo en una cocina, sistema de control de producción, de abastecimiento y planificación de la oferta y cálculo de precios.