

**Curso: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante.  
HOTR0608 - Servicios de Restaurante**

**Horas: 40**

### **Objetivos:**

Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.

Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.

### **Dirigido a:**

Camarero.

Camarero de Sala o Jefe de Rango.

Jefe de sector de restaurante o sala.

### **Capacita para:**

Para mejorar la calidad y eficacia en la adquisición de materias primas, así como saber detectar irregularidades y saber normativas vigentes al respecto. También nos describe la metodología, tipos y maneras de montar la sala. Así como saber llevar a cabo un seguimiento de los productos.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el trabajo diario de un establecimiento de restauración.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas normativas que son interesantes, tanto para empresas como para consumidores.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos culinarios relacionados con la adquisición de materias primas.

Para una mejor comprensión de abreviaturas éstas vienen desarrolladas en notas aclaratorias que se encontrará durante todo el manual.

## FICHA TÉCNICA

De igual forma, el manual incluirá distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. El restaurante**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Breve historia del restaurante
- 1.3. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento
- 1.4. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- 1.5. Deontología elemental de los profesionales de sala de restaurante
- 1.6. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante
- 1.7. Resumen

#### **2. Aprovechamiento interno de materiales, equipos y materias primas**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Dedución y cálculo de necesidades de géneros y materias primas
- 2.3. Determinación de necesidades del restaurante
- 2.4. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
- 2.5. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
- 2.6. Departamentos implicados
- 2.7. Resumen

#### **3. Recepción y almacenamiento de provisiones**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
- 3.3. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas
- 3.4. Registros documentales
- 3.5. Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
- 3.6. Causas de pérdida o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento
- 3.7. Control de stocks
- 3.8. Resumen

#### **4. Mise en place del restaurante**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Adecuación de las instalaciones
- 4.3. Puesta a punto de la maquinaria y equipos
- 4.4. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas
- 4.5. Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio
- 4.6. El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, usos y distribución
- 4.7. Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio

## FICHA TÉCNICA

- 4.8. Decoración en el comedor: flores y otros complementos
- 4.9. Ambientación en el comedor. Música
- 4.10. El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente
- 4.11. Resumen