



Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas (MF1104_3)

Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas (MF1104_3)

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

1. Planificación del departamento de servicio de alimentos y bebidas
 - 1.1- La planificación del departamento de alimentos y bebidas en el proceso de planificación empresarial hotelera.
 - 1.2- El plan empresarial en restauración:
 - 1.2.1? Presupuestos
 - 1.2.2? Inversión económica
 - 1.2.3? Objetivos económicos a corto, medio y largo plazo.
 - 1.2.4? Estrategias de venta y marketing.
 - 1.2.5? Políticas de mercado (emplazamiento, clientela potencial)

-
- 1.2.6? Plan de viabilidad del negocio.
 - 1.3- Definición del proceso de planificación de la actividad: apertura del establecimiento.
 - 1.4- La planificación de los departamentos de bar, restaurante y banquetes.
 - 1.4.1? Emplazamiento
 - 1.4.2? Personal
 - 1.4.3? Mobiliario y maquinaria.
 - 1.5- Elaboración y revisión periódica de los planes del departamento en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.
 - 2. Organización en los establecimientos de restauración
 - 2.1- Interpretación de las diferentes normativas sobre autorización y clasificación de establecimientos de restauración.
 - 2.2- Tipología y clasificación de los establecimientos de restauración:
 - 2.2.1? Restaurantes (temáticos, buffet, para llevar o take away, de alta cocina o gourmet, de comida rápida o fast-food).
 - 2.2.2? Cafeterías
 - 2.2.3? Café-Bar.
 - 2.2.4? Bar musical.
 - 2.2.5? Salas de fiesta.
 - 2.3- Naturaleza y propósito de la organización y relación con otras funciones gerenciales.
 - 2.4- Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración: ventajas e inconvenientes.
 - 2.5- Estructuras y relaciones departamentales y externas características de los distintos tipos de establecimientos de restauración.
 - 2.6- Diferenciación de los objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración y distribución de funciones.
 - 2.7- Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales.
 - 3. Selección de personal y la función de integración de personal en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas
 - 3.1- Principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
 - 3.2- Principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
 - 3.3- Relación con la función de organización del establecimiento y la selección de personal.
 - 3.4- Manuales de procedimientos y operaciones en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: análisis, comparación y redacción.
 - 3.5- Programas de formación para personal dependiente de los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: análisis, comparación y propuestas razonadas.
 - 3.6- Técnicas de comunicación y de motivación adaptadas a la integración de personal: identificación y aplicaciones.
 - 4. Dirección de equipos de trabajo en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas
 - 4.1- La comunicación en las organizaciones de trabajo: procesos y aplicaciones.
 - 4.2- Negociación en el entorno laboral: procesos y aplicaciones.
 - 4.3- Solución de problemas y toma de decisiones.

-
- 4.4- Sistemas de dirección y tipos de mando/liderazgo: justificación y aplicaciones.
 - 4.5- Análisis de herramientas para la toma de decisiones. Simulaciones.
 - 4.6- Dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo.
 - 4.7- La motivación en el entorno laboral.
 - 5. Gestión de la calidad en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas
 - 5.1- Evolución histórica de la calidad.
 - 5.2- El concepto de calidad en la producción y en los servicios.
 - 5.3- La gestión de la calidad total.
 - 5.4- Peculiaridades en la producción y servicios culinarios.
 - 5.5- Sistemas y normas de calidad.
 - 5.6- El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española ICTE: peculiaridades en el subsector de restauración.
 - 5.7- Otros sistemas de calidad.
 - 5.8- La acreditación de la calidad.
 - 5.9- Implementación de un sistema de calidad en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: factores clave; proyecto, programas y cronograma.
 - 5.10- Especificaciones y estándares de calidad, normas, procedimientos e instrucciones de trabajo.
 - 5.11- Gestión de la calidad en restauración. La gestión por procesos. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
 - 5.12- La mejora continua y los planes de mejora. Los grupos de mejora. Las herramientas básicas para la mejora de la calidad.
 - 5.13- La evaluación de la satisfacción del cliente. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
 - 5.14- Gestión documental del sistema de calidad.
 - 5.15- Evaluación del sistema de calidad. Auto-evaluaciones y auditorías. Procesos de certificación.