

UF0258

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante

Descripción:

En la presente unidad formativa se adquieren los conocimientos y habilidades básicas para realizar de forma eficaz las tareas propias de recepción y aprovisionamiento de un restaurante. Se estudia el proceso de aprovisionamiento interno y la disposición del mobiliario y equipos más adecuada según el tipo de servicio a desarrollar.

Asimismo, se adquieren los conocimientos para organizar los procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, montaje de mesas y demás operaciones de preservicio.

Nº de horas:

40 horas

Objetivos:

- Definir los modelos organizacionales según el tipo de restaurante.
- Establecer las competencias básicas de los profesionales de sala de un restaurante.
- Deducir las necesidades de mobiliario, útiles y materias primas precisas para desarrollar un correcto servicio de sala.
- Identificar las zonas de almacenamiento y conservación, y justificar su elección en función de los géneros.
- Describir los procesos de puesta a punto para los distintos tipos de servicio.
- Organizar operaciones de montaje de mesas y seleccionar los elementos de apoyo y decoración idóneos según el tipo de servicio.

Requisitos y conocimientos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

Contenido UF0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante**Unidad Didáctica 1. El restaurante**

- 1.1.El restaurante
- 1.2.Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- 1.3. Competencias básicas de los profesionales de sala en restaurante

Unidad Didáctica 2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas

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

Unidad Didáctica 3. Recepción y almacenamiento de provisiones

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

Unidad Didáctica 4. Mise en place del Restaurante

- 4.1. Adecuación de las instalaciones
- 4.2. Puesta a punto de la maquinaria y equipos
- 4.3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas
- 4.4. Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, uso y reparación o repaso/limpieza para el servicio

- 4.5. El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución
- 4.6. Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio
- 4.7. Decoración en el comedor: flores y otros complementos
- 4.8. Ambientación en el comedor: música
- 4.9. El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Servicios de restaurante (HOTR0608)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, B.O.E. número 208 de 28 de agosto de 2009, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado según Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, B.O.E. número 137 de 9 de junio de 2011 y Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. Número 220 de 13 de septiembre de 2013