

GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 10 h
Precio: 130.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Aprender las diferentes actividades y tareas operativas que se realizan en el departamento específico, para poder establecer una visión global de su funcionamiento y la optimización de su gestión Ocupar un cargo de responsabilidad en esta área para la resolución de problemas, la organización del trabajo y el trabajo en equipo Conocer las adecuadas vías de comunicación entre departamentos para conseguir excelentes niveles de cooperación departamental Tener noción del dispositivo de medidas para poder evaluar y descubrir las desviaciones que se produzcan, analizarlas y tomar las medidas correctoras oportunas Conocer la operativa y procesos de gestión de la cocina, sala y economato de un hotel Saber la organización y planificación de los banquetes, así como la operativa del departamento comercial Aprender los requisitos técnicos sanitarios, obligaciones legales, responsabilidades y mecanismos y herramientas para una correcta adecuación de las instalaciones y actividades a la normativa vigente en materia de higiene alimentaria para instalaciones hoteleras Conocer el contenido, el sistema de elaboración, implantación y verificación del Sistema de Autocontrol APPCC Planes Generales de Higiene y Plan APPCC aplicado a la industria alimentaria, según establece la normativa sanitaria vigente Supervisar las negociaciones con los proveedores y lograr la máxima eficiencia económica en la gestión de compras

CONTENIDOS

I. Organización, planificación y dirección de establecimientos de restauración

Gestión y procesos del Área de alimentos y bebidas. Gestión de compras. La Gestión económica de la restauración. Administración aplicada a los establecimientos de restauración. Banquetes. Productos de V gama. Ingeniería de menús. Otras formas de restauración.

II. Organización de pequeños eventos y protocolo

Departamento Comercial. Tipos de eventos y protocolo. Ingeniería de menús. Vinos, Maridaje y Presentación. El Protocolo en Eventos de Restauración. Otras actividades complementarias en el evento.

III. Seguridad alimentaria, medio ambiente y calidad

Concepto e importancia de la calidad. Implantación de un sistema de calidad. Higiene y seguridad alimentaria. Sistema APPCC. Calidad y sanidad medioambiental.

IV. Gestión de los recursos humanos y comunicación

Organización y cultura organizacional. Análisis, descripción y valoración de puestos de trabajo. Captación de recursos humanos. Selección y orientación de recursos humanos. La formación en la empresa. Evaluación personal. La comunicación interna en la empresa