



# GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN EN NEGOCIOS DE RESTAURACIÓN



## Objetivos

- la elección de proveedores y la relación con éstos.
- la documentación que se maneja habitualmente en restauración.
- el mobiliario y el equipo que se utiliza, y el mantenimiento de los mismos.
- la toma de la comanda y los tipos que hay.
- los servicios en el comedor.
- los equipos informáticos con los que se trabaja en hostelería.
- la facturación y sistemas de cobro.

## Contenido

### 1 Proveedores

- 1.1 Elección de proveedores
- 1.2 Beneficios de la relación con los proveedores
- 1.3 Varios proveedores
- 1.4 Fichero de proveedores
- 1.5 Lista de proveedores
- 1.6 Productos de calidad
- 1.7 Cuotas y plazos
- 1.8 Plazos de entrega
- 1.9 Documentos para la realización de pedidos
- 1.10 Actividad - Proveedores

### 2 Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno

- 2.1 Hoja de pedido
- 2.2 Ficha técnica de productos
- 2.3 Relevé
- 2.4 Libro de registro de entradas
- 2.5 Libro de registro de salidas
- 2.6 Inventarios y stock
- 2.7 El inventario permanente y su valoración
- 2.8 Como hacer el inventario de un restaurante
- 2.9 Tipos de stocks
- 2.10 Ruptura de stock
- 2.11 El stock de seguridad
- 2.12 Parámetros del stock - cuanto stock tener
- 2.13 Registros documentales
- 2.14 El ciclo de compra
- 2.15 Actividad - Pedidos

### 3 Organización de mobiliario y equipos

- 3.1 Características del mobiliario
- 3.2 Planificación del comedor
- 3.3 Mobiliario empleado por el personal
- 3.4 Bateria de cocina
- 3.5 Maquinaria y equipos
- 3.6 Maquinaria frigorífica
- 3.7 Maquinaria de lavado
- 3.8 Materiales de complemento
- 3.9 Robots de cocina

- 3.10 Útiles y menaje
- 3.11 Actividad - Menaje

#### **4 La comanda**

- 4.1 Toma de la comanda
- 4.2 Comanda en papel
- 4.3 Comanda digital
- 4.4 Seguimiento de la comanda
- 4.5 Comanda de vinos
- 4.6 Actividad - Comanda

#### **5 Servicio en el comedor**

- 5.1 Recepción y acomodo del cliente
- 5.2 Buffet de servicio
- 5.3 Servicio menú
- 5.4 Menú degustación
- 5.5 Menú de la casa
- 5.6 Servicio a la carta
- 5.7 Servicio a la francesa
- 5.8 Servicio a la inglesa
- 5.9 Servicio a la rusa
- 5.10 Postservicio y desbarasar
- 5.11 Despedida de clientes
- 5.12 El tratamiento de quejas y reclamaciones
- 5.13 Actividad - Menus

#### **6 Soportes informáticos en restauración**

- 6.1 Ordenador central
- 6.2 Caja registradora
- 6.3 TPV
- 6.4 Datáfono
- 6.5 Comanda digital
- 6.6 Impresora de tickets
- 6.7 SAI
- 6.8 Software informático
- 6.9 Actividad - Soportes

#### **7 Facturación y sistemas de cobro**

- 7.1 Datos de la factura
- 7.2 Documentos de pago - cobro al contado
- 7.3 Documentos de pago - cobro a crédito
- 7.4 Otros sistemas de pago
- 7.5 Cobro al contado
- 7.6 Cobro a credito
- 7.7 Análisis previo de la factura
- 7.8 Actividad - Factura
- 7.9 Actividad - Costes

#### **8 Mantenimiento de instalaciones equipos y materias primas**

- 8.1 Instalaciones y equipos
- 8.2 Equipos en contacto con materias primas