

**Unavia Formación S.L.**  
www.unaviaformacion.es  
direccion@unaviaformacion.es  
968208630



**FORMACIÓN**

**Catálogo de Cursos**



## **GESTION EFICIENTE DE RESTAURANTES**

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 16.00 horas

### Objetivos:

En este curso aprenderemos a gestionar de forma estandarizada todos los procesos tanto de cocina como de sala, como elaborar un escandallo y como poner en práctica ese escandallo a la hora de porcionar y aprovechar al máximo las materias primas. Cómo gestionar los recursos que nos da el servicio para conseguir la mayor eficiencia en nuestra empresa. También trataremos diferentes formas de control del racionado y stock, para saber en todo momento que debemos pedir y si hay algún producto que por volumen de stock o poca venta debemos eliminar de nuestra oferta.

### Contenidos:

- Recursos no ligados a la elaboración
- Prácticas correctas en la gestión de recursos
- Estandarizar un servicio de hostelería
- Mecánicas de franquicia aplicadas a nuestro local
- Aplicación de prácticas de alto volumen a nuestro negocio hostelero
- Guía de buenas prácticas en hostelería
- Mantenimiento material empleados
- Escandallo en elaboración
- Escandallo en servicio
- Acopio y conservación de materias primas