

Gestión en restauración: Diseño en el proceso de servicio.

TELEFORMACIÓN



Dirigido prioritariamente a personas ocupadas en el sector
Hostelería y Turismo.

Información general.



- **Duración: 100 horas.**
- **Modalidad: Telefomación.**
- **Fecha: Consultar.**

Contenidos.

- **1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en Restauración.**
- **2. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos.**
- **3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos.**
- **4. Organización de servicios especiales.**
- **5. Planificación del protocolo en los eventos.**

Objetivos.

- **Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración.**

Salidas profesionales.

- **Ayudante de encargado/a de restaurantes, bar y cafeterías;**
- **Mejorar la cualificación y competitividad como trabajador/a del sector hostelero.**

Requisitos de acceso.

- **Personas trabajadoras ocupadas del sector de Hostelería y Turismo.**
- **Plazas limitadas para personas trabajadoras desempleadas. Consultar disponibilidad.**



www.afsformacion.com



formacioncontinua@afsformacion.com



658933987