

# Administrador de NEGOCIO GASTRONÓMICO



## PROGRAMA DEL CURSO

### FUNDAMENTOS

El egresado del curso estará formado para coordinar y supervisar la dinámica de trabajo en cualquier negocio gastronómico. El resultado será el ofrecimiento de un servicio de calidad al cliente acorde al tiempo y las características necesarias.

En la actualidad podemos encontrar una gran variedad de establecimientos gastronómicos, con miles de opciones de servicios, pero a pesar de esta amplia variedad, existen condiciones que cualquiera de estos establecimientos debe de cumplir y son, en primera instancia, los conocimientos necesarios para poder brindar un servicio de excelencia.

Considerar al personal como punto focal del negocio garantiza que se trabaje de la mejor forma y que se puedan brindar al máximo los servicios. Mantener capacitado al personal no sólo es primordial en gastronomía sino en todas las empresas existentes.

Establecer conocimientos básicos en servicios gastronómicos nos ayuda a desempeñar mejor nuestro trabajo, eficientizar la mano de obra, conocer la parte operativa para luego poder dar órdenes objetivas.

### OBJETIVOS

- Identificar las principales características del perfil del responsable gastronómico y describir sus funciones.
- Desarrollar un modelo general de organigrama para el departamento de alimentos y bebidas, y describir las funciones y tareas de cada puesto.
- Capacitar para un desempeño eficiente durante todo el ciclo del comensal, en cada área y puesto, en los sectores de salón y cocina.
- Desarrollar una base teórica, basada en las diferentes técnicas y tipos de servicios que se pueden ofrecer en un establecimiento gastronómico y los criterios de protocolo a seguir.
- Proponer la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y evaluar los modos de prevención de enfermedades transmisibles alimentarias y los accidentes posibles en el sector cocina.
- Describir los documentos y sistemas de inventarios utilizados en un establecimiento gastronómico y las condiciones de almacenamiento de los insumos y los criterios de selección de proveedores.
- Proponer la aplicación de procedimientos sustentables y buenas prácticas ambientales en el desarrollo de la actividad gastronómica.

### DESTINATARIOS DEL CURSO

El curso está destinado a profesionales y trabajadores del rubro gastronómico, en el ámbito de restaurantes, confiterías, bares, hoteles y eventos, que deseen reforzar conocimientos y resolver situaciones específicas.

### ¿EN DÓNDE PODRÁ TRABAJAR EL EGRESADO DEL CURSO?

- Restaurantes, confiterías y bares.
- Eventos.
- Hoteles.

### NIVEL DEL CURSO

Básico.

## CLASE 1

Perfil y alcance de un responsable gastronómico.

## CLASE 2

Organigrama. Descripción de puestos.

## CLASE 3

Discriminación y marco legal.

## CLASE 4

Breve historia del restaurante.

### CLASE 1

Perfil del personal de salón. Vocabulario técnico.

### CLASE 2

Ciclo del comensal.

### CLASE 3

Tipos y técnicas de servicio.

### CLASE 4

Tipos de clientes. Manejo de quejas.

### CLASE 1

Perfiles y funciones del sector de cocina.

### CLASE 2

Infraestructura y equipamientos de la cocina.

### CLASE 3

Buenas prácticas de manufactura dentro de la cocina.

### CLASE 4

Tratamientos de emergencias y conflictos.

### CLASE 1

Documentos de control. Inventarios.

### CLASE 2

Almacenes.

### CLASE 3

Circuito de la mercadería. Selección de proveedores.

### CLASE 4

Sustentabilidad en restaurantes.