



Curso Superior
**Gerente de Centro de
Restauración
Moderna**

Instituto
de Formación
Empresarial

Cámara
Madrid



Duración: 210 horas lectivas



Título: Título de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid.



Modalidad: online



Precio: 1.200 €

Formación Bonificable por la FUNDAE
(Fundación Estatal para la Formación en el Empleo)

M e t o d o l o g í a



A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.



El alumno deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos y ejercicios que se le vayan presentando.



Cada Curso tiene un equipo de tutores asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.



La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.



Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.



A los alumnos que superen el programa de formación se les enviará un Título a la dirección indicada en la solicitud.



M e t o d o l o g í a

En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas:

comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.

El temario de este curso tiene un **formato dinámico e interactivo**, en base al cual **podrás participar activamente en tu aprendizaje**. En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

Actividades:

Hemos desarrollado ejercicios y casos prácticos interactivos, integrados en los contenidos, que fomentan la participación e interacción continua de los alumnos y permiten que vayas afianzando los conocimientos al mismo tiempo que los adquieres, con el fin de que llegues totalmente preparado a la evaluación final y la superes sin dificultades.

Tutores a disposición del alumno:

- Un equipo de tutores de contenido experto en la materia que le resolverá las dudas concretas sobre el temario y los ejercicios.
- Un tutor técnico o webmaster que resolverá cualquier problema técnico de acceso a la plataforma, registro de notas, etc.



O b j e t i v o s

- ✓ Dirigir un centro de restauración moderna, realizando tareas propias de dirección en áreas de recursos humanos, proveedores, compras y aprovisionamiento, producción y servicio, además de actuaciones en materia de calidad en su establecimiento.
- ✓ Comprender un sistema general de gestión de un establecimiento de restauración organizada o moderna.
- ✓ Conceptualizar, conocer y utilizar las herramientas de gestión aplicables en cada área del negocio.
- ✓ Conseguir una visión estratégica para desarrollar y mejorar los resultados y rentabilidad del punto de venta, tanto sea de cadena como franquiciado.
- ✓ Adquirir los conocimientos y capacidad necesarios para dirigir un establecimiento de restauración organizada o moderna.
- ✓ Conseguir diseñar un sistema de planificación, organización y control del establecimiento.



P r o g r a m a

Gestión de Recursos Humanos

- Dirección y gestión de RRHH
 - Dirección estratégica: modelo multinivel
 - Decisiones estratégicas
- Descripción del puesto de trabajo
- Selección del personal
 - Aspectos generales
 - Fases del proceso de selección
- El plan de acogida
- Formación
 - El Plan
 - El Programa Formativo
- Desarrollo profesional de los empleados y promoción interna
 - Introducción
 - La evaluación del desempeño
 - Personas implicadas en la evaluación del desempeño
 - Modelos de evaluación del desempeño
 - Técnicas de evaluación
 - Diseño de un sistema de evaluación del desempeño
 - Materiales para la evaluación
 - Implantación del sistema de evaluación
 - Validación y seguimiento del sistema de evaluación
 - Comunicación de los resultados
 - Errores en la transmisión de feedback

- Liderazgo y motivación del capital humano
 - Qué es liderar
 - Qué es gestionar
 - Cómo gestionar equipos
 - Qué es la motivación
- Técnicas de dirección de equipos de trabajo
 - Los equipos
 - El cambio
- Sistema de retribuciones
 - Introducción
 - Modelos de medición del trabajo
 - La compensación como herramienta estratégica
 - Sistemas de retribución
 - Estructuras salariales

Gestión de recursos operativos

- Mando y gestión
- Gestión del aprovisionamiento
 - Funciones del aprovisionamiento
 - Recepción y almacenamiento de géneros
 - Comprobaciones a la entrada/recogida de géneros
 - Cómo realizar las comprobaciones del género

P r o g r a m a

- Gestión de almacén
 - Métodos de almacenamiento
 - El área de recepción, el economato y la bodega
 - Controles de almacén
 - Instalaciones y equipos
 - Productos alimenticios a temperaturas reguladas
 - Flujograma de almacén
 - Recepción de pedidos
 - Entrega interna de pedidos
 - Gestión de materia prima
- Gestión de inventarios
 - El inventario
 - Control de existencias
 - Control de stock
- Gestión de la producción
 - Maquinaria y equipos
 - Explotación de los procesos de producción
 - Técnicas de cocina
 - Alimentos germinados
 - La creación de nuestra oferta o producto
 - El prototipado de nuestros productos y oferta
- Gestión de la seguridad alimentaria
 - Riesgos en el consumo de alimentos
 - Enfermedades alimentarias
 - Factores que inducen la aparición de microorganismos en los alimentos
 - Alteraciones y contaminación de alimentos
 - Métodos para la conservación de los alimentos
- Limpieza e higiene alimentaria
 - Actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
 - Buenas prácticas en la manipulación de alimentos: salud e higiene personal
 - Limpieza y desinfección
 - Productos a utilizar
 - Control de plagas
 - Calidad higiénico-sanitaria
 - (APPCC) Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
 - Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)



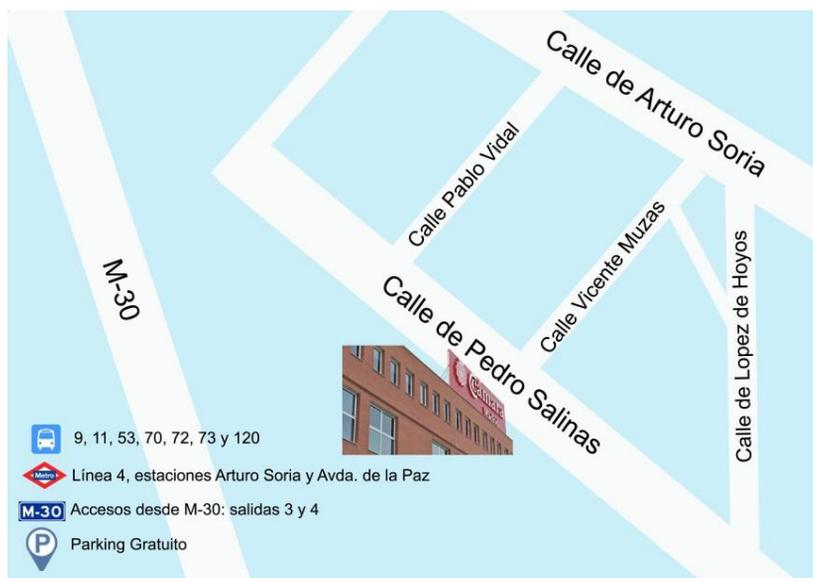
P r o g r a m a

- Gestión económico-financiera
 - Introducción
 - Balances y cuentas de pérdidas y ganancias
 - Elementos del balance
 - Análisis del balance de situación
 - Gráfico del balance
 - La Cuenta de Resultados

Gestión de calidad

- Definición
- Factores de la calidad
- Ventajas de implantar un sistema de calidad
- Calidad de servicio
- Calidad como valor
- Técnicas de diagnóstico de situaciones
 - Presentación
 - Técnicas para la recopilación de datos
 - Técnicas para el análisis de los datos obtenidos
 - Técnicas para la solución de problemas
- Diseño de un sistema de calidad
 - Mapa conceptual
 - Autoevaluación de calidad
 - Documentación
- Implantación del sistema de calidad
- Certificación y renovación de los sellos de calidad.





Instituto de Formación Empresarial

Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid

Calle Pedro Salinas, 11 (Zona Arturo Soria)

28043 Madrid

elearning@camaramadrid.es



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00

