

GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO

Duración: 4 meses

Modalidad: virtual

Temario

- **Introducción**

Breve historia y evolución de la GASTRONOMÍA.

- **Módulo 1: Administración Gastronómica**

Calidad. Estándares de Servicio

La Seguridad Alimentaria. Peligros de los Alimentos

- **Módulo 2: El menú y las materias primas**

Recepción de mercadería.

Almacenamiento

- **Módulo 3: Elaboración del menú y el servicio de alimentos**

Elaboración y cocción

Servicio y Autoservicio

Etiquetado Nutricional

- **Módulo 4: Producción gastronómica**

Tipos de actos gastronómicos

- **Módulo 5: Gestión de alimentos y bebidas**

Empaque. Recomendaciones

- **Módulo 6: Recursos humanos y legislación**

La cultura de una organización

Higiene, seguridad y calidad de vida

- **Módulo 7: Diseño y equipamiento**

Área de Trabajo. División de áreas

Diseño de Cocina

- **Módulo 8: Diseño y ambientación del salón**

Circulación. Decoración

Iluminación Artificial

- **Módulo 9: Servicio de alimentos y bebidas**

El Personal

Los 38 "Nunca" de Hyatt

- **Módulo 10: Atención al cliente**

Comunicación con nuestros clientes. Diferentes Entornos

Calidad del Servicio