



# MÓDULOS DE CAPACITACIÓN

# TEMARIO

“Formación Gerencial Restaurantera en Grupo Anderson’s”

## Inducción a Grupo Anderson’s

Inducción Corporativa  
Familiarización con el Grupo  
ADN de nuestras Marcas  
Cultura Organizacional

## Módulo I. Básicos de Cocina, Compras e Inventarios

Seguridad alimentaria  
Metodología de las 5’S  
Recepción de mercancías  
Calidad de los productos / insumos  
Inventarios físicos y valuados  
Sistema PEPS  
Desplazamiento de alimentos  
Reglas básicas del manejo seguro de los cuchillos  
Porcionados y gramajes: Carnes, Pescados y Mariscos  
Factores de rendimiento de las proteínas  
Equipamiento y vocabulario de una Cocina

## Módulo II. Cocina I y Bases del Servicio

Preparación de alimentos de acuerdo con área asignada  
Montaje y marcaje de platillos  
La importancia de los Sentidos en la Gastronomía  
Administración del tiempo, espacios y movimientos

### **Módulo III. Cocina II y Servicio de Bebidas**

Producción y Preparación de alimentos de acuerdo con área asignada  
Secuencia de servicio de Bar  
Responsabilidades generales y específicas de Bar  
Útiles y menajes necesarios para el servicio de bebidas  
Cristalería  
Servicio y tipos de Barra  
Servicio de café y té  
Básicos del servicio del vino

### **Módulo IV. Cocina III y Meseros con protocolo**

Producción y Preparación de alimentos de acuerdo con área asignada  
Profesionalismo en el servicio I  
Los 6 Pasos de resolución de problemas  
Montaje de mesa  
Toma de orden  
Sistema operativo  
Ventas sugestivas  
Finanzas para no financieros

### **Módulo V. Cocina IV y Calidad en el servicio**

Producción y Preparación de alimentos de acuerdo con área asignada  
Profesionalismo en el Servicio II  
Servicio Avanzado del vino

### **Módulo VI. Liderazgo**

Supervisión de montaje óptimo de platillos  
El Mandil: Figura de Liderazgo y Servicio  
Principios de la administración restaurantera

### **Módulo VII. Prácticas Operativas**

Experiencia vivencial operativa  
Control de Costos de Alimentos y Bebidas



[grupoandersons.com/instituto](http://grupoandersons.com/instituto)  
[institutoandersons@andermail.com](mailto:institutoandersons@andermail.com)  
(998) 193 1700 Ext.1000

