



## CURSO GRATUITO

### SERVICIO EN RESTAURANTES Y BARES

Código **HOTR0023**

Acción Formativa Servicio en restaurantes y bares

Familia Profesional Hostelería y Turismo

Área Profesional Restauración

Modalidad Teleformación

Horas 30

#### Objetivo general

Adquirir los fundamentos básicos para la atención a un cliente en un servicio de restaurante-bar desde la toma de la comanda hasta la facturación, cobro, y en su caso reclamaciones del servicio.

#### Información

Curso subvencionado dirigido a trabajadores ocupados o autónomos del sector “**Hostelería y turismo**” para mejorar su cualificación y competitividad. Para acceder al curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

#### Certificado del curso

Titulación expedida por el Servicio Público de Empleo Estatal - SEPE

#### Contenidos

##### 1. INTRODUCCIÓN A LA RESTAURACIÓN.

- 1.1. Deontología de la profesión.
- 1.2. Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
- 1.3. Comunicación en restaurantes y bares.
- 1.4. Restaurante-comedor y sus dependencias.

##### 2. ORGANIZACIÓN DE LA BRIGADA.

- 2.1. Preparación de los uniformes.
- 2.2. Relación del comedor con otros departamentos.

##### 3. ORGANIZACIÓN DEL MOBILIARIO.

- 3.1. Material de trabajo.
- 3.2. Condimentos.

##### 4. COMPRENSIÓN DEL MISE EN PLACE Y ORGANIZACIÓN DEL RANGO.

##### 5. MANIPULACIÓN DE CAMPANAS, BANDEJAS, FUENTES Y CARROS.

##### 6. REALIZACIÓN DE LA COMANDA.

- 6.1. Recepción y acomodo del cliente.
- 6.2. Toma de comandas.
- 6.3. Tramitación y seguimiento de la comanda.
- 6.4. Comanda de vinos.
- 6.5. Despedida de clientes

##### 7. DESARROLLO DEL SERVICIO AL CLIENTE Y DESBARASADO, DOBLAJE DE MESAS.

- 7.1. Buffet de servicio.
- 7.2. Realización del trinchado y desespinado.
- 7.3. Realización del trinchado de carnes, de aves y de pescados.
- 7.4. Preparación de mariscos: trinchado y pelado.
- 7.5. Realización de cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.

##### 8. ELABORACIÓN DE LOS VINOS Y SU SERVICIO.

- 8.1. Fermentación de la uva y composición del vino.

## **9. GESTIÓN DEL BAR Y SU MISE EN PLACE**

- 9.1. Función del servicio de mostrador.
- 9.2. Identificación de sus clases y características.
- 9.3. Comprensión de La mise en place del bar.
- 9.4. Clasificación general de las bebidas.
  - 9.4.1.No alcohólicas.
  - 9.4.2.Alcohólicas.
- 9.5. Aplicación de los vales de extracción.

## **10. GESTIÓN DEL SERVICIO EN EL BAR.**

- 10.1. Gestión del servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos y de plancha.
- 10.2. Comprensión de condiciones básicas de los alimentos en el bar.
- 10.3. Elaboración de la carta del bar.
- 10.4. Elaboración de las infusiones.
- 10.5. Aplicación del servicio del chocolate.

## **11. INICIACIÓN A LA COCTELERÍA**

- 11.1. Elaboración de cócteles.
- 11.2. Identificación de series de coctelería.
- 11.3. Comprensión de la naturaleza de otras bebidas.
- 11.4. Realización del servicio de vinos espirituosos y otras bebidas.
- 11.5. Comprensión del recetario de coctelería.

## **12. ORGANIZACIÓN DE BUFFETS/SERVICIO DE DESAYUNOS/SERVICIO DE HABITACIONES.**

- 12.1. Identificación de las características y clases de buffets.
- 12.2. Manipulación de mesas de desayunos.
- 12.3. Gestión de servicio de habitaciones.

## **13. MANIPULACIÓN DE MESAS ESPECIALES**

- 13.1. Banquetes y reuniones

## **14. ELABORACIÓN DE MENÚS Y CARTAS**

- 14.1. Confección de menús y cartas.
- 14.2. Composición e ingredientes de menús y cartas.
- 14.3. Preparación de guarniciones.
- 14.4. Preparación de postres y helados.
- 14.5. Confección de la carta de vinos.

## **15. ELABORACIÓN DE FONDOS Y SALSAS**

- 15.1. Preparación de platos la vista del cliente.
- 15.2. Gestión del servicio de salsas.
- 15.3. Preparación de mostazas.
- 15.4. Preparación de ensaladas.

## **16. ELABORACIÓN DE POSTRES Y LOS QUESOS.**

## **17. ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE.**

- 17.1. Planificación del comedor.
- 17.2. Distribución del personal.
- 17.3. Dirección de sistemas de limpieza e higiene.

## **18. GESTIÓN DEL BENEFICIO Y RIESGO EN LAS VENTAS.**

## **19. FACTURACIÓN Y COBRO.**

- 19.1. Comprensión del desempeño de El cajero – Facturista en el comedor.

## **20. GESTIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES.**

- 20.1. Realización de reclamaciones.
- 20.2. Aplicación de resoluciones.

## **21. ORGANIZACIÓN DEL INVENTARIO**

- 21.1. Definición de inventario.
- 21.2. Preparación de la bodega del día.

## **22. SELECCIÓN E INSTRUCCIÓN PERSONAL.**

- 22.1. Definición del puesto de trabajo.
- 22.2. Selección.
- 22.3. Formación.

## **23. ASIMILACIÓN DE LA NORMATIVA DEL TABACO EN LA RESTAURACIÓN**

- 23.1. Comprensión de la normativa del tabaco.
- 23.2. Cigarros puros y cigarrillos.
- 23.3. Dispositivos electrónicos.
- 23.4. Pipas de agua y similares.