



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 bodeguilla 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.