



CURSO GRATUITO

SERVICIO EN RESTAURANTES Y BARES + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0023 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

40

Objetivos

Realizar el servicio de catering utilizando las instalaciones maquinaria y utensilios que conforman las dotaciones básicas de los equipos correspondientes.

Información

Curso gratuito de Servicio en Restaurantes y Bares de 40 horas en modalidad «teleformación». Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.
1. INTRODUCCIÓN A LA RESTAURACIÓN.
2. ORGANIZACIÓN DE LA BRIGADA.
3. ORGANIZACIÓN DEL MOBILIARIO.
4. COMPRENSIÓN DEL MISE EN PLACE Y ORGANIZACIÓN DEL RANGO.
5. MANIPULACIÓN DE CAMPANAS, BANDEJAS, FUENTES Y CARROS.
6. REALIZACIÓN DE LA COMANDA.
7. DESARROLLO DEL SERVICIO AL CLIENTE Y DESBARASADO, DOBLAJE DE MESAS.
8. ELABORACIÓN DE LOS VINOS Y SU SERVICIO.
9. GESTIÓN DEL BAR Y SU MISE EN PLACE.
10. GESTIÓN DEL SERVICIO EN EL BAR.
11. INICIACIÓN A LA COCTELERÍA.
12. ORGANIZACIÓN DE BUFFETS/SERVICIO DE DESAYUNOS/ SERVICIO DE HABITACIONES.
13. MANIPULACIÓN DE MESAS ESPECIALES.
14. ELABORACIÓN DE MENÚS Y CARTAS.
15. ELABORACIÓN DE FONDOS Y SALSAS.
16. ELABORACIÓN DE POSTRES Y LOS QUESOS.
17. ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE.
18. GESTIÓN DEL BENEFICIO Y RIESGO EN LAS VENTAS.
19. FACTURACIÓN Y COBRO.
20. GESTIÓN DE QUEJAS Y RECLAMACIONES.
21. ORGANIZACIÓN DEL INVENTARIO.
22. SELECCIÓN E INSTRUCCIÓN PERSONAL.
23. ASIMILACIÓN DE LA NORMATIVA DEL TABACO EN LA RESTAURACIÓN.