HOTR052PO HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE SALA EN RESTAURACIÓN

SKU: EVOL-4920-iNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	50
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Aprenderemos a dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, conociendo también las técnicas de servicio en restauración y sistemas de aprovisionamiento interno, además de aprender cómo llevar a cabo una buena mise en place.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO

1. Introducción.
2. La oferta turística

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MOBILIARIO DE SALA Y MATERIAL DE SALA.

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. El local.
4. El mobiliario.
5. El material. (La vajilla, la cristalería, la lencería, la cubertería, otros materiales).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE.

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. La comanda.
4. Tipos de servicios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE

1. Servicio con gueridón.
2. Mise en place para el gueridón.
3. Equipo especial.
4. Generalidades.
5. Consejos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MISE EN PLACE. LAS OPERACIONES POST-SERVICIO.

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. El post-servicio.
4. Consejos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE FACTURACIÓN

1. Objetivos.
2. Ciclo de control del departamento de alimentos y bebidas.
3. Circuito administrativo de la comanda.
4. La factura.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA DISTRIBUCIÓN DE TRABAJOS (PASOS DETALLADOS DEL SERVICIO).

1. Los rangos.
2. El comandeo.
3. El control de mesas.
4. El pasaplatos.
5. El pasabebidas.
6. La barra.
7. Los postres.
8. El office.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OPERACIONES DE SERVICIOS ESPECIALES

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos.
4. Pasos desde el primer contacto.

5. Funciones y perfiles de trabajo.
6. Consejos.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante.
2. Consejos organizativos para el maître.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONSEJOS PARA RECOMENDAR UN BUEN VINO .

1. Los buenos consejos para disfrutar del vino.
2. Dónde y cómo guardar el vino.
3. Guía de combinación de vinos (maridajes).
4. Denominaciones de origen de vinos españoles.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA.

1. Cocinas regionales.
2. Cocina creativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIÓN LEGISLATIVA SOBRE TABACO Y SIMILARES.

1. Normativa del tabaco.
2. Cigarros puros y cigarrillos.
3. Dispositivos electrónicos.
4. Pipas de agua y similares.