



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

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 reclamación del servicio.

Información

Curso gratuito de La cocina al vacío como herramienta de gestión 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 BANGO
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