



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR0018 Servicios Básicos de Barra de Restauración

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

El curso HOTR0018 Servicios Básicos de Barra de Restauración es una especialidad formativa perteneciente a la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Este curso HOTR0018 Servicios Básicos de Barra de Restauración te permitirá mejorar tus aptitudes a la hora de llevar a cabo los servicios de barra como la preparación de bebidas simples, combinadas o aperitivos sencillos.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIOS BÁSICOS DE BARRA DE RESTAURACIÓN

1. Conocimiento de las consideraciones generales del servicio.
2. - Planificación del bar.
3. - Identificación de los servicios y sus características.
4. - Realización de las tareas principales.
5. - Jornada de trabajo.
6. - Aplicación de las normas de atención al cliente.
7. Aplicación de las clases del servicio.

8. - Gestión de servicios en las mesas.
9. - Gestión de servicios de barra.
10. Realización del servicio de bebidas.
11. - Servicio de refrescos.
12. - Servicio de aperitivos.
13. - Servicio de aguardientes y licores.
14. - Servicio de bebidas largas (long drinks) y otras bebidas.
15. - Servicio del vino.
16. Organización del servicio de café, té e infusiones.
17. - Servicio del café.
18. - Servicio de té e infusiones.
19. Organización de los servicios de alimentos en el café y bar: aperitivos, sándwiches, plancha y platos combinados.
20. Realización del servicio de cócteles.
21. - Reglas generales de la coctelería.
22. - Preparación de Cócteles en vaso mezclador.
23. - Preparación de Cócteles famosos.
24. Gestión del sistema de control en el café-bar.
25. - Facturación en barra.
26. - Gestión del relevé.
27. - Gestión del sistema de facturación de mesas.



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)