

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR0023 Servicio en Restaurante y Bares

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

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

OBJETIVOS

El curso HOTR0023 Servicio en Restaurante y Bares es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR0023 Servicio en Restaurante y Bares el alumno ampliará sus conocimientos en la atención al cliente en un servicio de restaurante-bar, desde la toma de la comanda hasta la facturación, cobro o reclamaciones.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIOS EN RESTAURANTES Y BARES

1. Introducción a la restauración
2. - Deontología de la profesión.
3. - Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
4. - Comunicación en restaurantes y bares.
5. - Restaurante-comedor y sus dependencias.
6. Organización de la brigada.
7. - Preparación de los uniformes.
8. - Relación del comedor con otros departamentos.
9. Organización del mobiliario.
10. - Material de trabajo.

11. - Condimentos.
12. Comprensión del Mise en place y organización del rango.
13. Manipulación de campanas, bandejas, fuentes y carros.
14. Realización de la comanda.
15. - Recepción y acomodo del cliente.
16. - Toma de comandas.
17. - Tramitación y seguimiento de la comanda.
18. - Comanda de vinos.
19. - Despedida de clientes
20. Desarrollo del servicio al cliente y desbarasado, doblaje de mesas.
21. - Buffet de servicio.
22. - Realización del trinchado y desespinado.
23. - Realización del trinchado de carnes, de aves y de pescados.
24. - Preparación de mariscos: trinchado y pelado.
25. - Realización de cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.
26. Elaboración de los vinos y su servicio.
27. - Fermentación de la uva y composición del vino.
28. - Identificación de la tipología de vinos.
29. - Elaboración y crianza del vino.
30. - Manipulación de vinos generosos y espumosos.
31. Gestión del bar y su mise en place
32. - Función del servicio de mostrador.
33. - Identificación de sus clases y características.
34. - Comprensión de La mise en place del bar.
35. - Clasificación general de las bebidas.
36. - No alcohólicas.
37. - Alcohólicas.
38. - Aplicación de los vales de extracción.
39. Gestión del servicio en el bar
40. - Gestión del servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos y de plancha.
41. - Comprensión de condiciones básicas de los alimentos en el bar.
42. - Elaboración de la carta del bar.
43. - Elaboración de las infusiones.
44. - Aplicación del servicio del chocolate.

45. Iniciación a la coctelería
46. - Elaboración de cócteles.
47. - Identificación de series de coctelería.
48. - Comprensión de la naturaleza de otras bebidas.
49. - Realización del servicio de vinos espirituosos y otras bebidas.
50. - Comprensión del recetario de coctelería.
51. Organización de Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones.
52. - Identificación de las características y clases de buffets.
53. - Manipulación de mesas de desayunos.
54. - Gestión de servicio de habitaciones.
55. Manipulación de mesas especiales
56. - Banquetes y reuniones
57. Elaboración de menús y cartas
58. - Confección de menús y cartas.
59. - Composición e ingredientes de menús y cartas.
60. - Preparación de guarniciones.
61. - Preparación de postres y helados.
62. - Confección de la carta de vinos.
63. Elaboración de fondos y salsas
64. - Preparación de platos a la vista del cliente.
65. - Gestión del servicio de salsas.
66. - Preparación de mostazas.
67. - Preparación de ensaladas.
68. Elaboración de postres y los quesos.
69. Organización del restaurante.
70. - Planificación del comedor.
71. - Distribución del personal.
72. - Dirección de sistemas de limpieza e higiene.
73. Gestión del beneficio y riesgo en las ventas.
74. Facturación y cobro.
75. - Comprensión del desempeño de El cajero - Facturista en el comedor.
76. Gestión de Quejas y reclamaciones.
77. - Realización de reclamaciones.
78. - Aplicación de resoluciones.

- 79. Organización del Inventario
- 80. - Definición de inventario.
- 81. - Preparación de la bodega del día.
- 82. Selección e instrucción personal.
- 83. - Definición del puesto de trabajo.
- 84. - Selección.
- 85. - Formación
- 86. Asimilación de la normativa del tabaco en la restauración
- 87. - Comprensión de la normativa del tabaco.
- 88. - Cigarros puros y cigarrillos.
- 89. - Dispositivos electrónicos.
- 90. - Pipas de agua y similares.



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es