

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF1046_2 Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas en Barra y Mesa

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

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

OBJETIVOS

Este curso se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1046_2 Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas en Barra y Mesa, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permitirá al alumnado adquirir las habilidades profesionales necesarias para aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno, así como desarrollar el proceso de cierre del bar-cafetería conforme a procedimientos predeterminados.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO

1. La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones
2. Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería
3. Mobiliario del bar:
4. Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción, tipos y calidades
5. Mobiliario para servicio en mesa
6. Mesas auxiliares
7. Aparadores
8. Gueridones
9. Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico sanitarias en el bar- cafetería
10. Decoración del establecimiento:
11. Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos
12. Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y COMIDAS EN BARRA Y EN MESA

1. Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra
2. Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa
3. Toma de la comanda
4. Manejo de la bandeja
5. Servicio de cafés e infusiones
6. Servicio de combinados
7. Servicio de zumos naturales y batidos
8. Coctelería:
9. Diferentes elaboraciones culinarias en el bar- cafetería y su servicio
10. Preparación y servicio de:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

1. La atención y el servicio:

2. La importancia de nuestra apariencia personal
3. Importancia de la percepción del cliente
4. Finalidad de la calidad de servicio
5. La fidelización del cliente
6. Perfiles psicológicos de los clientes:
7. Objeciones durante el proceso de atención
8. Reclamaciones y resoluciones
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores
2. La comunicación no verbal:
3. La comunicación escrita
4. Barreras de la comunicación
5. La comunicación en la atención telefónica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

1. Elementos claves en la venta:
2. Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas
3. Fases de la Venta

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA

1. Importancia de la facturación como parte integrante del servicio
2. Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos
3. Sistemas de cobro:
4. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes
5. La confección de la factura o ticket y medios de apoyo

6. Apertura, consulta y cierre de caja
7. Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CIERRE DEL BAR-CAFETERÍA

1. Tareas propias del cierre
2. Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato
3. Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas
4. Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería
5. Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o incidencias



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