



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1054_2 Servicios Especiales en Restauración

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

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

OBJETIVOS

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1054_2 Servicios Especiales en Restauración 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, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad que permita obtener las competencias profesionales para decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes y distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS BÁSICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos

2. Los salones y la distribución de los espacios. Planos
3. Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario
4. Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

1. El Banquete y el Catering:
2. Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración
3. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales:
4. La comercialización de los servicios especiales:
5. La venta y relaciones con los clientes:
6. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio
7. La facturación de los servicios especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN

1. El Buffet
2. Otros eventos
3. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DECORACIÓN Y MONTAJE DE EXPOSITORES

1. Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración
2. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración
3. El color y su influencia: teoría de los colores
4. Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas
5. La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo
6. Los centros de mesas
7. Los bodegones y otros elementos para la decoración
8. La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos



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