



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar

Modalidad de realización del curso: -

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

OBJETIVOS

Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente. Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

CONTENIDOS

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

TIPOS DE SERVICIOS SEGÚN LA FÓRMULA DE RESTAURACIÓN GASTRONÓMICA

1. Introducción

2. Tipos de servicio según la fórmula de restauración
3. Resumen

APLICACIÓN DE TÉCNICAS SENCILLAS DE SERVICIO EN MESA DE DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS

1. Introducción
2. Generalidades del servicio en mesa
3. El servicio en mesa de desayuno
4. El servicio en mesa de almuerzo
5. El servicio en mesa de cena
6. Resumen

EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS HABITACIONES

1. Introducción
2. El servicio de habitaciones
3. Resumen

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS SERVICIOS TIPO BUFÉ Y SERVICIO A COLECTIVIDADES

1. Introducción
2. Características específicas del bufé
3. Características específicas del servicio a colectividades
4. Resumen

FORMALIZACIÓN DE COMANDAS SENCILLAS

1. Introducción
2. Características de la comanda
3. Resumen

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Introducción
2. Técnicas de atención al cliente
3. Resumen

APLICACIÓN DE MODALIDADES SENCILLAS DE FACTURACIÓN Y COBRO

1. Introducción
2. Facturación
3. Sistemas de cobro
4. Control de las ventas en establecimientos de restauración
5. Los costes en establecimientos de restauración
6. Evaluación de los resultados obtenidos
7. Resumen

REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TIPOS Y MODALIDADES DE POSTSERVICIO

1. Introducción
2. Tipos y modalidades de postservicio
3. Resumen

SECUENCIA Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE POSTSERVICIO SEGÚN TIPO Y MODALIDAD

1. Introducción
2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipos y modalidades
3. Resumen

PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

1. Introducción
2. La calidad
3. Resumen

ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LOS INSUMOS Y PROCESOS PARA TRATAR DE EVITAR RESULTADOS DEFECTUOSOS

1. Introducción
2. Actividades de prevención
3. Control de insumos
4. Procesos para evitar resultados defectuosos
5. Resumen



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