



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Servicios especiales en restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos. Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración. 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. Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

### CONTENIDOS

#### INSTALACIONES Y EQUIPOS BÁSICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Introducción

2. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos
3. Los salones y la distribución de los espacios. Planos
4. Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario
5. Posibles daños por un mal uso de equipos, máquinas y útiles
6. Resumen

## SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

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

## OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Introducción
2. El buffet
3. Otros eventos
4. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos
5. Resumen

## DECORACIÓN Y MONTAJE DE EXPOSITORES

1. Introducción
2. Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración
3. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración

4. El color y su influencia: teoría de los colores
5. Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas
6. La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo
7. Los centros de mesas
8. Los bodegones y otros elementos para la decoración
9. La ambientación musical en restauración: tipos, intensidades, elementos
10. La luz: tipos e intensidades
11. Resumen



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)