

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF0059 Servicio Básico de Alimentos y Bebidas y Tareas de Postservicio en el Restaurante

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

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

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0059 Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante, incluida en el Módulo Formativo MF0257_1 Servicio básico de restaurante bar, regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.
3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
4. Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
5. Formalización de comandas sencillas.
6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.

7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Tipos y modalidades de postservicio.
2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.



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