



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar

Modalidad de realización del curso: -

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

OBJETIVOS

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

CONTENIDOS

EL RESTAURANTE TRADICIONAL COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

1. Introducción
2. Definición de restaurante
3. Clasificación de los restaurantes
4. Departamentos del restaurante tradicional
5. Instalaciones del restaurante tradicional
6. Competencias básicas del personal del restaurante tradicional

LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO A COLECTIVIDADES

1. Introducción
2. La restauración colectiva
3. Competencias básicas de los profesionales de establecimientos de restauración colectiva

MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJES PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE

1. Introducción
2. Características del material de restaurante
3. Clasificación del material de restaurante

DESARROLLO DEL PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Introducción
2. Proceso y secuencia de operaciones más importantes
3. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías
4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio
5. Formalización de la documentación necesaria
6. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas



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