

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR004PO SERVICIOS BÁSICOS DE BARRA EN RESTAURACIÓN

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

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

OBJETIVOS

Este Curso HOTR004PO SERVICIOS BÁSICOS DE BARRA EN RESTAURACIÓN le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR004PO SERVICIOS BÁSICOS DE BARRA EN RESTAURACIÓN el alumno será capaz de Realizar los servicios básicos relacionados con la preparación, elaboración y servicio de bebidas simples o combinadas, cafés, infusiones, especialidades de coctelería, y otros tales como aperitivos, sandwiches o platos de sencilla confección.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSIDERACIONES GENERALES DEL SERVICIO

1. Planificación del bar
2. Los servicios y sus características
3. Tareas principales
4. Jornada de trabajo
5. Normas de atención al cliente

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASES DE SERVICIO

1. Servicio en las mesas
2. Servicio de barra

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SERVICIO DE BEBIDAS

1. Servicio de refrescos
2. Servicio de aperitivos
3. Servicio de aguardientes y licores.
4. Servicio de bebidas largas (long drinks) y otras bebidas
5. Jerez
6. El vino

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SERVICIO DE CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

1. Servicio del café
2. Servicio de té e infusiones

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SERVICIO DE ALIMENTOS EN EL CAFÉ Y EL BAR

1. Aperitivos
2. Sandwiches
3. Plancha
4. Platos combinados

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SERVICIO DE CÓCTELES

1. Reglas generales de la coctelería
2. Cócteles en vaso mezclador
3. Cócteles famosos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA DE CONTROL EN EL CAFÉ-BAR

1. Procedimiento de facturación en barra
2. El relevé
3. Sistema de facturación de mesas



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