



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR052PO HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE SALA EN RESTAURACIÓN

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

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

OBJETIVOS

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO

1. Introducción
2. La oferta turística

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MOBILIARIO DE SALA Y MATERIAL DE SALA

1. Introducción
2. Objetivos
3. El local
4. El mobiliario
5. El material. (La vajilla, la cristalería, la lencería, la cubertería, otros materiales)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Introducción
2. Objetivos
3. La comanda
4. Tipos de servicios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE

1. Servicio con gueridón
2. Mise en place para el gueridón
3. Equipo especial
4. Generalidades
5. Consejos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MISE EN PLACE. LAS OPERACIONES POST-SERVICIO

1. Introducción
2. Objetivos
3. El post-servicio
4. Consejos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE FACTURACIÓN

1. Objetivos
2. Ciclo de control del departamento de alimentos y bebidas
3. Circuito administrativo de la comanda
4. La factura

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA DISTRIBUCIÓN DE TRABAJOS (PASOS

DETALLADOS DEL SERVICIO)

1. Los rangos
2. El comandeo
3. El control de mesas
4. El pasaplatos
5. El pasabebidas
6. La barra
7. Los postres
8. El office

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OPERACIONES DE SERVICIOS ESPECIALES

1. Introducción
2. Objetivos
3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos
4. Pasos desde el primer contacto
5. Funciones y perfiles de trabajo
6. Consejos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES

1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante
2. Consejos organizativos para el maître

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONSEJOS PARA RECOMENDAR UN BUEN VINO

1. Los buenos consejos para disfrutar del vino
2. Dónde y cómo guardar el vino
3. Guía de combinación de vinos (maridajes)
4. Denominaciones de origen de vinos españoles

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

1. Cocinas regionales
2. Cocina creativa

UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIÓN LEGISLATIVA SOBRE TABACO Y SIMILARES

1. Normativa del tabaco
2. Cigarros puros y cigarrillos
3. Dispositivos electrónicos
4. Pipas de agua y similares



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