

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR064PO SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES

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

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

OBJETIVOS

Este Curso HOTR064PO SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR064PO SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES el alumno será capaz de Adquirir los fundamentos básicos para la atención a un cliente en un servicio de restaurante-bar desde la toma de la comanda hasta la facturación, cobro, y en su caso reclamaciones del servicio.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE

1. Deontología de la profesión
2. Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa
3. Comunicación
4. El restaurante-comedor y sus dependencias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA BRIGADA

1. Los uniformes
2. Relaciones del comedor con otros departamentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL MOBILIARIO

1. El material de trabajo
2. Los condimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MISE EN PLACE Y ORGANIZACIÓN DEL RANGO

1. Introducción
2. Organización del rango

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANEJO DE CAMPANAS, BANDEJAS, FUENTES Y CARROS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA COMANDA

1. Recepción y acomodo del cliente,
2. Toma de comandas
3. Tramitación y seguimiento de la comanda
4. Comanda de vinos
5. Despedida de clientes

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SERVICIO AL CLIENTE Y DESBARASADO, DOBLAJE DE MESAS

1. Introducción
2. Buffet de servicio
3. Trinchado y desespinado
4. El trinchado de carnes, de aves y de pescados
5. La preparación de mariscos: trinchado y pelado
6. Cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LOS VINOS Y SU SERVICIO

1. Fermentación de la uva y composición del vino
2. Tipos
3. Elaboración y crianza del vino
4. Vinos generosos y espumosos
5. Servicio de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. EL BAR Y SU MISE EN PLACE

1. El servicio de mostrador
2. Clases y características
3. La mise en place del bar
4. Clasificación general de las bebidas
5. No alcohólicas y alcohólicas
6. Los vales de extracción

UNIDAD DIDÁCTICA 10. EL SERVICIO EN EL BAR

1. Servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos, de plancha
2. Condiciones básicas de los alimentos en el bar
3. La carta del bar
4. Las infusiones
5. Servicio del chocolate

UNIDAD DIDÁCTICA 11. INICIACIÓN A LA COCTELERÍA

1. Elaboración de cócteles
2. Series de coctelería
3. Naturaleza de otras bebidas
4. Servicio de vinos espirituosos y otras bebidas
5. Recetario de coctelería

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BUFFETS/SERVICIO DE DESAYUNOS/SERVICIO DE HABITACIONES

1. Características y clases de buffets
2. Montaje de mesas de desayunos
3. Servicio de habitaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MONTAJE DE MESAS ESPECIALES

1. Banquetes y reuniones

UNIDAD DIDÁCTICA 14. MENÚS Y CARTAS

1. La confección de menús y cartas
2. Composición e ingredientes de menús y cartas
3. Guarniciones
4. Postres y helados
5. Confección de la carta de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 15. FONDOS Y SALSAS

1. Platos preparados a la vista del cliente
2. Servicio de salsas
3. Mostazas
4. Ensaladas

UNIDAD DIDÁCTICA 16. LOS POSTRES Y LOS QUESOS

1. Los postres: introducción
2. El queso: introducción

UNIDAD DIDÁCTICA 17. ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE

1. Planificación del comedor
2. La distribución del personal
3. La dirección de sistemas de limpieza e higiene

UNIDAD DIDÁCTICA 18. BENEFICIO Y RIESGO EN LAS VENTAS

1. Introducción

UNIDAD DIDÁCTICA 19. FACTURACIÓN Y COBRO

1. Introducción
2. El cajero - Facturista en el comedor

UNIDAD DIDÁCTICA 20. RECLAMACIONES

1. Las reclamaciones
2. Resoluciones

UNIDAD DIDÁCTICA 21. INVENTARIO

1. Definición
2. Bodeguilla del día

UNIDAD DIDÁCTICA 22. SELECCIÓN E INSTRUCCIÓN DE PERSONAL

1. El puesto de trabajo
2. Reclutamiento y selección
3. La formación

UNIDAD DIDÁCTICA 23. 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