

SERVICIOS BÁSICOS DE SALA EN RESTAURACIÓN HOTR005PO

SKU: EVOL-4881-iNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [40](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Este Curso HOTR005PO SERVICIOS BÁSICOS DE SALA EN RESTAURACIÓN le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR005PO SERVICIOS BÁSICOS DE SALA EN RESTAURACIÓN el alumno será capaz de Realizar el servicio básico de sala prestado al cliente en un establecimiento de hostelería.

Contenidos

SERVICIOS BÁSICOS DE SALA EN RESTAURACIÓN

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. El restaurante - comedor y sus dependencias
4. La brigada
5. Los uniformes
6. Relación del comedor con otros departamentos
7. El mobiliario principal y el auxiliar
8. El material de trabajo
9. La mise en place



UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN Y SUPERVISION

1. Reservas de mesas
2. Planificar e inspeccionar preparación del restaurante
3. Diseñar la distribución de mesas.
4. Organizar y coordinar el montaje y la decoración de mesas.
5. Diseñar lista de servicios.
6. Planificar el programa.
7. Calcular el número de personal necesario.
8. Disponer la decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL TRATO CON EL CLIENTE

1. Recepción y acomodo del cliente
2. Presentar la carta
3. Explicar las características de los distintos platos. Orientar al cliente en su elección.
4. La comanda .
5. Despedida

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

1. Introducción
2. Transportes de viandas
3. Clasificación de los servicios
4. Trinchado y despinado
5. El desbarase de mesas
6. Normas generales de servicio
7. Doblaje de mesas
8. El buffet de servicio
9. Servicios a la vista del cliente
10. Los postres

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS VINOS: SU SERVICIO

1. Elaboración del vino
2. Vinos españoles
3. Vinos de otros países
4. Presentar la carta
5. Explicar las características principales de los vinos
6. Orientar al cliente en su elección
7. Sugerir vinos
8. Servicio de vinos



UNIDAD DIDÁCTICA 6. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

1. El café y sus clases
2. Elaboraciones y servicios del café
3. El té, variedades y procedencia. Elaboraciones y servicios del té
4. Otras infusiones. Cacaos, zumos y refrescos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BEBIDAS ALCOHÓLICAS

1. Clases, variedades y características
2. Elaboración de diferentes bebidas alcohólicas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SERVICIOS ESPECIALES

1. Introducción
2. Montaje y servicio de mesas de buffets
3. Montaje y servicio de desayunos
4. Servicio de habitaciones
5. Montaje y servicio para banquetes
6. Montaje y servicio de reuniones

UNIDAD DIDÁCTICA 9. OPERACIONES POSTERIORES AL SERVICIO

1. Recogida del servicio
2. Arreglo del comedor después del servicio

