

## Servicios en Restauración

❖ Modalidad: Distancia.

❖ Duración: **80** horas.

❖ Objetivos:

Adquirir las facultades necesarias para servir aperitivos, bebidas, etc. Conocimientos teóricos y prácticos para atender y servir a los clientes. La calidad del servicio, la satisfacción del cliente y la consecución de los objetivos empresariales. El servicio de bar, variables que intervienen en el trato con los clientes para mejorar la atención hacia ellos.

❖ Contenidos:

- Introducción al restaurante: Deontología de la profesión. Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa. Comunicación. El restaurante-comedor y sus dependencias.
- La brigada/ relaciones del comedor con otros departamentos. Los uniformes.
- El mobiliario, el material de trabajo y los condimentos.
- Mise en place y organización del rango. Reposición de materiales y géneros.
- Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros.
- La comanda: Recepción y acomodado del cliente, toma de comandas, tramitación y seguimiento de la comanda, comanda de vinos y despedida de clientes.
- Servicio al cliente y desbarasado/doblaje de mesas/buffet de servicio.
- Trinchado y desespinado: El trinchado de carnes, de aves y de pescados. La preparación de mariscos: trinchado y pelado. Cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.
- Los vinos y su servicio: Fermentación de la uva y composición del vino: Tipos. Elaboración y crianza del vino. Vinos generosos y espumosos. Servicio de los vinos.
- El bar y su mise en place: El servicio de mostrador: clases y características. La mise en place del bar. Clasificación general de las bebidas: No alcohólicas y alcohólicas. Los vales de extracción.
- El servicio en el bar: Servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos, de plancha. Condiciones básicas de los alimentos en el bar. La carta del bar. Las infusiones. Servicio del chocolate.
- Iniciación a la coctelería: Elaboración de cócteles. Series de coctelería. Naturaleza de otras bebidas. Servicio de vinos espirituosos y otras bebidas. Recetario de coctelería.

## PROGRAMA FORMATIVO

---

- Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones: Características y clases de buffets. Montaje de mesas de desayunos. Servicio de habitaciones.
- Montaje de mesas especiales: banquetes y reuniones.
- Decoración de mesas: Con flores y con frutas; decoración de bufet.
- Menús y cartas: La confección de menús y cartas. Composición e ingredientes de menús y cartas. Guarniciones. Postres y helados. Confección de la carta de vinos.
- Fondos y salsas/platos preparados a la vista del cliente/servicio de salsas, mostazas y ensaladas.
- Los postres y los quesos.
- Organización del restaurante: Planificación del comedor. La distribución del personal. La dirección de sistemas de limpieza e higiene.
- Beneficio y riesgo en las ventas.
- Facturación y cobro.
- Reclamaciones: Su resolución.
- Inventario/bodega del día.
- Selección e instrucción de personal: El puesto de trabajo. Reclutamiento y selección. La formación.
- El cigarro puro: Origen de los cigarros puros. Estructura y partes de un cigarro. Elaboración de un cigarro. Clasificación de los cigarros. Guía del cigarro puro. La cata. Maridaje.