

SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 35 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

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

1. INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE 1.1. Deontología de la profesión. 1.2. Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa. 1.3. Comunicación. 1.4. El restaurante-comedor y sus dependencias. 2. LA BRIGADA 2.1. Los uniformes. 2.2. Relaciones del comedor con otros departamentos. 3. EL MOBILIARIO 3.1. El material de trabajo. 3.2. Los condimentos. 4. MISE EN PLACE Y ORGANIZACIÓN DEL RANGO 4.1. Introducción 4.2. Organización del rango. 5. MANEJO DE CAMPANAS, BANDEJAS, FUENTES Y CARROS 6. LA COMANDA 6.1. Recepción y acomodo del cliente, 6.2. Toma de comandas 6.3. Tramitación y seguimiento de la comanda 6.4. Comanda de vinos 6.5. Despedida de clientes. 7. SERVICIO AL CLIENTE Y DESBARASADO, DOBLAJE DE MESAS 7.1. Introducción 7.2. Buffet de servicio. 7.3. Trinchado y desespinado 7.4. El trinchado de carnes, de aves y de pescados. 7.5. La preparación de mariscos: trinchado y pelado. 7.6. Cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado. 8. LOS VINOS Y SU SERVICIO 8.1 Fermentación de la uva y composición del vino 8.2. Tipos. 8.3. Elaboración y crianza del vino. 8.4. Vinos generosos y espumosos. 8.5. Servicio de los vinos. 9. EL BAR Y SU MISE EN PLACE 9.1. El servicio de mostrador. 9.2. Clases y características. 9.3. La mise en place del bar. 9.4. Clasificación general de las bebidas 9.5. No alcohólicas y alcohólicas. 9.6. Los vales de extracción. 10. EL SERVICIO EN EL BAR 10.1. Servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos, de plancha. 10.2. Condiciones básicas de los alimentos en el bar. 10.3. La carta del bar. 10.4. Las infusiones. 10.5. Servicio del chocolate. 11. INICIACIÓN A LA COCTELERÍA 11.1. Elaboración de cócteles. 11.2. Series de coctelería. 11.3. Naturaleza de otras bebidas. 11.4. Servicio de vinos espirituosos y otras bebidas. 11.5. Recetario de coctelería. 12. BUFFETS/SERVICIO DE DESAYUNOS/SERVICIO DE HABITACIONES 12.1 Características y clases de buffets. 12.2. Montaje de mesas de desayunos. 12.3. Servicio de habitaciones. 13. MONTAJE DE MESAS ESPECIALES 13.1. Banquetes y reuniones. 14. MENÚS Y CARTAS 14.1. La confección de menús y cartas. 14.2. Composición e ingredientes de menús y cartas. 14.3. Guarniciones. 14.4. Postres y helados. 14.5. Confección de la carta de vinos. 15. FONDOS Y SALSAS 15.1. Platos preparados a la vista del cliente. 15.2. Servicio de salsas. 15.3. Mostazas. 15.4. Ensaladas. 16. LOS POSTRES Y LOS QUESOS 16.1. Los postres: introducción. 16.2. El queso: introducción. 17. ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE 17.1. Planificación del comedor. 17.2. La distribución del personal. 17.3. La dirección de sistemas de limpieza e higiene. 18. BENEFICIO Y RIESGO EN LAS VENTAS 18.1. Introducción. 19. FACTURACIÓN Y COBRO 19.1. Introducción. 19.2. El cajero - Facturista en el comedor. 20. RECLAMACIONES 20.1. Las reclamaciones. 20.2. Resoluciones. 21. INVENTARIO 21.1. Definición. 21.2. Bodeguilla del día. 22. SELECCIÓN E INSTRUCCIÓN DE PERSONAL 22.1. El puesto de trabajo. 22.2. Reclutamiento y selección. 22.3. La formación. 23. EL CIGARRO PURO 23.1. Origen de los cigarrillos puros. 23.2. Estructura y partes de un cigarrillo. 23.3. Elaboración de un cigarrillo. 23.4. Clasificación de los cigarrillos. 23.5. Guía del cigarrillo puro. 23.6. La cata. 23.7. Maridaje.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de

estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.