

Servicio de restaurante y bares



Área: Alimentación / Hostelería

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: 150.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[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
- 1.5 Cuestionario: Cuestionario tema 1

2 LA BRIGADA

- 2.1 Los uniformes
- 2.2 Relaciones del comedor con otros departamentos
- 2.3 Cuestionario: Cuestionario tema 2

3 EL MOBILIARIO

- 3.1 El material de trabajo
- 3.2 Los condimentos
- 3.3 Cuestionario: Cuestionario tema 3

4 MISE EN PLACE Y ORGANIZACIÓN DEL RANGO

- 4.1 Introducción
- 4.2 Organización del rango
- 4.3 Cuestionario: Cuestionario tema 4

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



5 MANEJO DE CAMPANAS BANDEJAS FUENTES Y CARROS

- 5.1 Manejo
- 5.2 Cuestionario: Cuestionario tema 5

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
- 6.6 Cuestionario: Cuestionario tema 6

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
- 7.7 Cuestionario: Cuestionario tema 7

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
- 8.6 Cuestionario: Cuestionario tema 8

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
- 9.7 Cuestionario: Cuestionario tema 9

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

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

10.6 Cuestionario: Cuestionario tema 10

11 INICIACIÓN A LA COCTELERÍA

- 11.1 Elaboración de cocteles
- 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
- 11.6 Cuestionario: Cuestionario tema 11

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
- 12.4 Cuestionario: Cuestionario tema 12

13 MONTAJE DE MESAS ESPECIALES

- 13.1 Banquetes y reuniones
- 13.2 Cuestionario: Cuestionario tema 13

14 MENÚ 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
- 14.6 Cuestionario: Cuestionario tema 14

15 FONDOS Y SALSAS

- 15.1 Platos preparados a la vista del cliente
- 15.2 Servicio de salsas
- 15.3 Mostazas
- 15.4 Ensaladas
- 15.5 Cuestionario: Cuestionario tema 15

16 LOS POSTRES Y LOS QUESOS

- 16.1 Los postres - introducción
- 16.2 El queso - introducción
- 16.3 Cuestionario: Cuestionario tema 16

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

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



17.4 Cuestionario: Cuestionario tema 17

18 BENEFICIO Y RIESGO EN LAS VENTAS

18.1 Introducción

18.2 Cuestionario: Cuestionario tema 18

19 FACTURACIÓN Y COBRO

19.1 Introducción

19.2 El cajero - Facturista en el comedor

19.3 Cuestionario: Cuestionario tema 19

20 RECLAMACIONES

20.1 Las reclamaciones

20.2 Resoluciones

20.3 Cuestionario: Cuestionario tema 20

21 INVENTARIO

21.1 Definición

21.2 Bodeguilla del día

21.3 Cuestionario: Cuestionario tema 21

22 SELECCIÓN E INSTRUCCIÓN DE PERSONAL

22.1 El puesto de trabajo

22.2 Reclutamiento y selección

22.3 La formación

22.4 Cuestionario: Cuestionario tema 22

23 APLICACIÓN LEGISLATIVA SOBRE TABACO Y SIMILARES

23.1 Normativa del tabaco

23.2 Cigarros puros y cigarrillos

23.3 Dispositivos electrónicos

23.4 Pipas de agua y similares

23.5 Cuestionario: Cuestionario tema 23

23.6 Cuestionario: Cuestionario final

MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

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 **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. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

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.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>