

HOTR0023 SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR0023 Servicio en Restaurante y Bares es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR0023 Servicio en Restaurante y Bares el alumno ampliará sus conocimientos en la atención al cliente en un servicio de restaurante-bar, desde la toma de la comanda hasta la facturación, cobro o reclamaciones.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	30 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIOS EN RESTAURANTES Y BARES

1. Introducción a la restauración.
2. - Deontología de la profesión.
3. - Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
4. - Comunicación en restaurantes y bares.
5. - Restaurante-comedor y sus dependencias.
6. Organización de la brigada.
7. - Preparación de los uniformes.
8. - Relación del comedor con otros departamentos.
9. Organización del mobiliario.
10. - Material de trabajo.
11. - Condimentos.
12. Comprensión del Mise en place y organización del rango.
13. Manipulación de campanas, bandejas, fuentes y carros.
14. Realización de la comanda.
15. - Recepción y acomodo del cliente.
16. - Toma de comandas.
17. - Tramitación y seguimiento de la comanda.
18. - Comanda de vinos.
19. - Despedida de clientes
20. Desarrollo del servicio al cliente y desbarasado, doblaje de mesas.
21. - Buffet de servicio.
22. - Realización del trinchado y desespinado.
23. - Realización del trinchado de carnes, de aves y de pescados.
24. - Preparación de mariscos: trinchado y pelado.
25. - Realización de cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.
26. Elaboración de los vinos y su servicio.

27. - Fermentación de la uva y composición del vino.
28. - Identificación de la tipología de vinos.
29. - Elaboración y crianza del vino.
30. - Manipulación de vinos generosos y espumosos.
31. Gestión del bar y su mise en place
32. - Función del servicio de mostrador.
33. - Identificación de sus clases y características.
34. - Comprensión de La mise en place del bar.
35. - Clasificación general de las bebidas.
36. * No alcohólicas.
37. * Alcohólicas.
38. - Aplicación de los vales de extracción.
39. Gestión del servicio en el bar
40. - Gestión del servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos y de plancha.
41. - Comprensión de condiciones básicas de los alimentos en el bar.
42. - Elaboración de la carta del bar.
43. - Elaboración de las infusiones.
44. - Aplicación del servicio del chocolate.
45. Iniciación a la coctelería
46. - Elaboración de cócteles.
47. - Identificación de series de coctelería.
48. - Comprensión de la naturaleza de otras bebidas.
49. - Realización del servicio de vinos espirituosos y otras bebidas.
50. - Comprensión del recetario de coctelería.
51. Organización de Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones.
52. - Identificación de las características y clases de buffets.
53. - Manipulación de mesas de desayunos.
54. - Gestión de servicio de habitaciones.
55. Manipulación de mesas especiales
56. - Banquetes y reuniones
57. Elaboración de menús y cartas
58. - Confección de menús y cartas.
59. - Composición e ingredientes de menús y cartas.
60. - Preparación de guarniciones.
61. - Preparación de postres y helados.
62. - Confección de la carta de vinos.
63. Elaboración de fondos y salsas

64. - Preparación de platos la vista del cliente.
65. - Gestión del servicio de salsas.
66. - Preparación de mostazas.
67. - Preparación de ensaladas.
68. Elaboración de postres y los quesos.
69. Organización del restaurante.
70. - Planificación del comedor.
71. - Distribución del personal.
72. - Dirección de sistemas de limpieza e higiene.
73. Gestión del beneficio y riesgo en las ventas.
74. Facturación y cobro.
75. - Comprensión del desempeño de El cajero - Facturista en el comedor.
76. Gestión de Quejas y reclamaciones.
77. - Realización de reclamaciones.
78. - Aplicación de resoluciones.
79. Organización del Inventario
80. - Definición de inventario.
81. - Preparación de la bodeguilla del día.
82. Selección e instrucción personal.
83. - Definición del puesto de trabajo.
84. - Selección.
85. - Formación.
86. Asimilación de la normativa del tabaco en la restauración
87. - Comprensión de la normativa del tabaco.
88. - Cigarros puros y cigarrillos.
89. - Dispositivos electrónicos.
90. - Pipas de agua y similares.