

HOTR0057 SERVICIOS BÁSICOS DE SALA EN RESTAURACIÓN



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR0057 Servicios Básicos De Sala En Restauración ofrece formación específica en el sector de la Hostelería y Turismo. En este curso HOTR0057 Servicios Básicos De Sala En Restauración se capacita al alumnado para llevar a cabo el servicio básico de sala brindado al cliente en un establecimiento de hostelería.

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

INFORMACIÓN

Duración	40 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 BÁSICOS DE SALA DE RESTAURACIÓN

1. Integración de las consideraciones generales en el restaurante.
2. - Interiorización deontología de la profesión.
3. - Comprensión de las normas de conducta, tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
4. - Identificación del restaurante - comedor y sus dependencias.
5. - Formación de la brigada.
6. - Preparación de los uniformes en el servicio.
7. - Relación del comedor con otros departamentos.
8. - Organización del mobiliario principal y el auxiliar.
9. - Preparación del material de trabajo.
10. - Organización de La mise en place.
11. Organización y supervisión.
12. - Realización de las reservas de mesas.
13. - Planificación de la preparación del restaurante.
14. - Organización de la distribución de mesas.
15. - Organización y coordinación del montaje y decoración de mesas.
16. - Organización del diseño de lista de servicios.
17. - Planificación del programa.
18. - Identificación del cálculo del número del personal necesario.

19. - Disposición de la decoración.
20. Gestión del trato con el cliente
21. - Recepción y acomodo del cliente.
22. - Presentación de la carta y orientación al cliente.
23. - Elaboración de la comanda.
24. - Gestión de la despedida del servicio.
25. Clasificación de los servicios.
26. - Clasificación de los servicios.
27. - Realización del trinchado y despinado.
28. - Realización del desbarase de mesas.
29. - Aplicación de las normas generales de servicio.
30. - Realización del doblaje de mesas.
31. - Realización del buffet de servicio.
32. - Gestión de los servicios a la vista del cliente.
33. - Elaboración de los postres.
34. Realización del servicio de vinos.
35. - Elaboración del vino.
36. * Vinos españoles
37. Presentación de la carta: explicar las características principales de los vinos, orientar al cliente en su elección y sugerencia de vinos.
38. - Realización del servicio de vinos.
39. Preparación de bebidas no alcohólicas.
40. - Comprensión del café y sus clases.
41. - Elaboración y servicio del café.
42. - Identificación del té, variedades y procedencia.
43. * Elaboraciones.
44. * Servicios del té.
45. - Preparación de otras infusiones. Cacaos, zumos y refrescos.
46. Preparación de bebidas alcohólicas.
47. - Identificación de clases, variedades y características.
48. - Elaboración de diferentes bebidas alcohólicas.
49. Realización de servicios especiales
50. - Preparación y servicio de mesas de buffets.
51. - Preparación y servicio de desayunos.
52. - Realización del servicio de habitaciones.
53. - Preparación y servicio para banquetes.
54. - Preparación y servicio de reuniones.

- 55. Estructuración de las Operaciones posteriores al servicio
- 56. - Gestión de la recogida del servicio.
- 57. - Organización del arreglo del comedor después del servicio

