

HOTR052PO HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE SALA EN RESTAURACIÓN



180,00 € - 250,00 €

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

INFORMACIÓN

Duración [50 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
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO

1. Introducción.
2. La oferta turística

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MOBILIARIO DE SALA Y MATERIAL DE SALA.

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. El local.
4. El mobiliario.
5. El material. (La vajilla, la cristalería, la lencería, la cubertería, otros materiales).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE.

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. La comanda.
4. Tipos de servicios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE

1. Servicio con guerdón.
2. Mise en place para el guerdón.
3. Equipo especial.

4. Generalidades.
5. Consejos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MISE EN PLACE. LAS OPERACIONES POST-SERVICIO.

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. El post-servicio.
4. Consejos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE FACTURACIÓN

1. Objetivos.
2. Ciclo de control del departamento de alimentos y bebidas.
3. Circuito administrativo de la comanda.
4. La factura.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA DISTRIBUCIÓN DE TRABAJOS (PASOS DETALLADOS DEL SERVICIO).

1. Los rangos.
2. El comandeo.
3. El control de mesas.
4. El pasaplatos.
5. El pasabebidas.
6. La barra.
7. Los postres.
8. El office.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OPERACIONES DE SERVICIOS ESPECIALES

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos.
4. Pasos desde el primer contacto.
5. Funciones y perfiles de trabajo.
6. Consejos.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante.
2. Consejos organizativos para el maître.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONSEJOS PARA RECOMENDAR UN BUEN VINO .

1. Los buenos consejos para disfrutar del vino.
2. Dónde y cómo guardar el vino.
3. Guía de combinación de vinos (maridajes).
4. Denominaciones de origen de vinos españoles.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA.

1. Cocinas regionales.
2. Cocina creativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIÓN LEGISLATIVA SOBRE TABACO Y SIMILARES.

1. Normativa del tabaco.
2. Cigarros puros y cigarrillos.
3. Dispositivos electrónicos.
4. Pipas de agua y similares.