

HOTR17 SERVICIO DE BEBIDAS EN BARRA Y SALA



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR17 Servicio de Bebidas en Barra y Sala es una especialidad formativa perteneciente a la Familia Profesional de la Hostelería y el Turismo. Con el curso HOTR17 Servicio de Bebidas en Barra y Sala el alumno podrá servir correctamente el servicio de bebida en barra y sala, cumpliendo siempre el protocolo de servicio establecido.

Categorías: [Cursos online](#), [Hostelería y Restauración](#) |

INFORMACIÓN

Duración	12 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. SERVICIO DE BEBIDAS EN BARRA

1. Uso de las diferentes áreas de la barra, diferenciando el cometido que tiene cada una de ellas.
2. - Áreas de la barra
3. Manejo correcto de los utensilios, recipientes y equipos para realizar las operaciones de servicio
4. de bebidas en barra, respetando siempre las normas de seguridad e higiene.
5. - Equipamiento y utillaje más habitual en la barra
6. - Puesta a punto de bebidas en la barra
7. Interpretación de la comanda.
8. - Tipos de comanda
9. Utilización del utillaje y herramientas adecuadas para el servicio de bar.
10. Aplicación de las normas de atención al cliente.
11. Uso correcto de las nuevas tecnologías para la realización del servicio en barra.
12. Trabajo de acuerdo a los parámetros de calidad establecidos por la empresa
13. Realización del servicio de bebidas adecuándolo al protocolo o tipo de servicio.
14. - Servicio de bebidas alcohólicas
15. - Servicio de cafés e infusiones
16. Seguimiento de los procedimientos establecidos por los parámetros de calidad de la empresa en
17. la realización del servicio en barra.
18. Respeto de la normativa ambiental en el reciclado de los envases.
19. Cumplimiento con la normativa de seguridad e higiene en el servicio en barra.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE BEBIDAS EN SALA

1. Toma de la comanda de bebidas.
2. - Tipos de comanda
3. Uso de las técnicas de atención al cliente de acuerdo a los protocolos de calidad establecidos por la empresa

4. Realización los diferentes tipos de servicio de bebidas en sala, utilizando las herramientas y
5. utillaje necesario para el servicio solicitado en la comanda.
6. - Áreas de la sala
7. - Equipamiento y utillaje más habitual en sala
8. - Servicios de sala
9. Actuación de acuerdo a los parámetros de calidad establecidos por la empresa
10. Disposición de las nuevas tecnologías implantadas en la empresa para la realización del servicio
11. Respeto de la normativa ambiental en el reciclado de los envases
12. Cumplimiento con la normativa de seguridad e higiene en el servicio en sala

