

HOTR34 PRESERVICIO EN RESTAURACIÓN



180,00 € - 250,00 €

El curso Preservicio en Restauración ofrece al alumno una formación especializada de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso Preservicio en Restauración mejorarás tus capacidades a la hora de gestionar la puesta a punto de los servicios y el aprovisionamiento de materias primas, equipos y materiales de trabajo.

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. EL RESTAURANTE

1. Conocimiento de las diferentes zonas del restaurante/bar/cafetería
2. - Características
3. - Ubicación
4. - Dimensiones
5. Realización de una correcta ventilación del local
6. Realización de una correcta limpieza del local
7. Realización de una correcta ambientación e insonorización del local
8. Aportación de mayor luminosidad al local
9. Identificación del personal de sala
10. - Equipo de trabajo
11. - Funciones de los profesionales de sala dependiendo del rango o categoría

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS Y RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

1. Aprovisionamiento interno de materias primas
2. - Documentos principales
3. - Sistemas de aprovisionamiento
4. - Cálculo de necesidades
5. Identificación de las necesidades principales del restaurante
6. - Materias primas principales
7. - Mobiliario
8. - Útiles
9. Realización de una recepción correcta de las materias primas
10. - Sistemas de calidad
11. - Inspección de control y almacenamiento

12. - Documentos principales
13. - Sistemas de conservación
14. - Control de stocks
15. Identificación de las causas de deterioro de alimentos y su evitación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MISE EN PLACE DEL RESTAURANTE

1. Realización de una correcta puesta a punto de instalaciones, maquinaria, útiles y equipos.
2. Realización de una lectura y comprensión adecuada del libro de reserva.
3. Identificación y manejo de los útiles del restaurante: vajilla, cristalería, cubertería, mantelería,
...
4. Identificación del mobiliario del restaurante.
5. Realización del montaje de mesas siguiendo el protocolo establecido.
6. Realización de la puesta a punto del local-restaurante en función a las diferentes ofertas gastronómicas.

