

HOTR0023 SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

Objetivos

Adquirir los fundamentos básicos para la atención a un cliente en un servicio de restaurante-bar desde la toma de la comanda hasta la facturación, cobro, y en su caso reclamaciones del servicio.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
30H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclictic.com/>



Índice de contenidos

- Introducción a la restauración.
 - Deontología de la profesión.
 - Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
 - Comunicación en restaurantes y bares.
 - Restaurante-comedor y sus dependencias.
- Organización de la brigada.
 - Preparación de los uniformes.
 - Relación del comedor con otros departamentos.
- Organización del mobiliario.
 - Material de trabajo.
 - Condimentos.
- Comprensión del Mise en place y organización del rango.
- Manipulación de campanas, bandejas, fuentes y carros.
- Realización de la comanda.
 - Recepción y acomodo del cliente.
 - Toma de comandas.
 - Tramitación y seguimiento de la comanda.
 - Comanda de vinos.
 - Despedida de clientes
- Desarrollo del servicio al cliente y desbarasado, doblaje de mesas.
 - Buffet de servicio.
 - Realización del trinchado y desespinado.
 - Realización del trinchado de carnes, de aves y de pescados.
 - Preparación de mariscos: trinchado y pelado.
 - Realización de cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.
- Elaboración de los vinos y su servicio.
 - Fermentación de la uva y composición del vino.
 - Identificación de la tipología de vinos.
 - Elaboración y crianza del vino.
 - Manipulación de vinos generosos y espumosos.

Índice de contenidos

- Gestión del bar y su mise en place
 - Función del servicio de mostrador.
 - Identificación de sus clases y características.
 - Comprensión de La mise en place del bar.
 - Clasificación general de las bebidas.
 - No alcohólicas.
 - Alcohólicas.
 - Aplicación de los vales de extracción.
- Gestión del servicio en el bar.
 - Gestión del servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos y de plancha.
 - Comprensión de condiciones básicas de los alimentos en el bar.
 - Elaboración de la carta del bar.
 - Elaboración de las infusiones.
 - Aplicación del servicio del chocolate.
- Iniciación a la coctelería
 - Elaboración de cócteles.
 - Identificación de series de coctelería.
 - Comprensión de la naturaleza de otras bebidas.
 - Realización del servicio de vinos espirituosos y otras bebidas.
 - Comprensión del recetario de coctelería.
- Organización de Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones.
 - Identificación de las características y clases de buffets.
 - Manipulación de mesas de desayunos.
 - Gestión de servicio de habitaciones.
- Manipulación de mesas especiales
 - Banquetes y reuniones
- Elaboración de menús y cartas
 - Confección de menús y cartas.
 - Composición e ingredientes de menús y cartas.
 - Preparación de guarniciones.
 - Preparación de postres y helados.
 - Confección de la carta de vinos.

Índice de contenidos

- Elaboración de fondos y salsas
 - Preparación de platos la vista del cliente.
 - Gestión del servicio de salsas.
 - Preparación de mostazas.
 - Preparación de ensaladas.

- Elaboración de postres y los quesos.

- Organización del restaurante.
 - Planificación del comedor.
 - Distribución del personal.
 - Dirección de sistemas de limpieza e higiene.

- Gestión del beneficio y riesgo en las ventas.

- Facturación y cobro.
 - Comprensión del desempeño de El cajero – Facturista en el comedor.

- Gestión de Quejas y reclamaciones.
 - Realización de reclamaciones.
 - Aplicación de resoluciones.

- Organización del Inventario
 - Definición de inventario.
 - Preparación de la bodeguilla del día.

- Selección e instrucción personal.
 - Definición del puesto de trabajo.
 - Selección.
 - Formación.

- Asimilación de la normativa del tabaco en la restauración
 - Comprensión de la normativa del tabaco.
 - Cigarros puros y cigarrillos.
 - Dispositivos electrónicos.
 - Pipas de agua y similares.