

# HOTR0023 SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES

## Categoría

Hostelería y turismo



www.clctic.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.repositorioclctic.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.