

HOTR064PO 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
35H

MÁS CURSOS EN >

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



Índice de contenidos

1. INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE

- 1.1. Deontología de la profesión.
- 1.2. Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
- 1.3. Comunicación.
- 1.4. El restaurante-comedor y sus dependencias.

2. LA BRIGADA

- 2.1. Los uniformes.
- 2.2. Relaciones del comedor con otros departamentos.

3. EL MOBILIARIO

- 3.1. El material de trabajo.
- 3.2. Los condimentos.

4. MISE EN PLACE Y ORGANIZACIÓN DEL RANGO

- 4.1. Introducción
- 4.2. Organización del rango.

5. MANEJO DE CAMPANAS, BANDEJAS, FUENTES Y CARROS

6. LA COMANDA

- 6.1. Recepción y acomodo del cliente,
- 6.2. Toma de comandas
- 6.3. Tramitación y seguimiento de la comanda
- 6.4. Comanda de vinos
- 6.5. Despedida de clientes.

7. SERVICIO AL CLIENTE Y DESBARASADO, DOBLAJE DE MESAS

- 7.1. Introducción
- 7.2. Buffet de servicio.
- 7.3. Trinchado y desespinado
- 7.4. El trinchado de carnes, de aves y de pescados.
- 7.5. La preparación de mariscos: trinchado y pelado.
- 7.6. Cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.

8. LOS VINOS Y SU SERVICIO

- 8.1 Fermentación de la uva y composición del vino
- 8.2. Tipos.
- 8.3. Elaboración y crianza del vino.
- 8.4. Vinos generosos y espumosos.
- 8.5. Servicio de los vinos.

Índice de contenidos

9. EL BAR Y SU MISE EN PLACE

- 9.1. El servicio de mostrador.
- 9.2. Clases y características.
- 9.3. La mise en place del bar.
- 9.4. Clasificación general de las bebidas
- 9.5. No alcohólicas y alcohólicas.
- 9.6. Los vales de extracción.

10. EL SERVICIO EN EL BAR

- 10.1. Servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos, de plancha.
- 10.2. Condiciones básicas de los alimentos en el bar.
- 10.3. La carta del bar.
- 10.4. Las infusiones.
- 10.5. Servicio del chocolate.

11. INICIACIÓN A LA COCTELERÍA

- 11.1. Elaboración de cócteles.
- 11.2. Series de coctelería.
- 11.3. Naturaleza de otras bebidas.
- 11.4. Servicio de vinos espirituosos y otras bebidas.
- 11.5. Recetario de coctelería.

12. BUFFETS/SERVICIO DE DESAYUNOS/SERVICIO DE HABITACIONES

- 12.1 Características y clases de buffets.
- 12.2. Montaje de mesas de desayunos.
- 12.3. Servicio de habitaciones.

13. MONTAJE DE MESAS ESPECIALES

- 13.1. Banquetes y reuniones.

14. MENÚ Y CARTAS

- 14.1. La confección de menús y cartas.
- 14.2. Composición e ingredientes de menús y cartas.
- 14.3. Guarniciones.
- 14.4. Postres y helados.
- 14.5. Confección de la carta de vinos.

Índice de contenidos

15. FONDOS Y SALSAS

- 15.1. Platos preparados a la vista del cliente.
- 15.2. Servicio de salsas.
- 15.3. Mostazas.
- 15.4. Ensaladas.

16. LOS POSTRES Y LOS QUESOS

- 16.1. Los postres: introducción.
- 16.2. El queso: introducción.

17. ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE

- 17.1. Planificación del comedor.
- 17.2. La distribución del personal.
- 17.3. La dirección de sistemas de limpieza e higiene.

18. BENEFICIO Y RIESGO EN LAS VENTAS

- 18.1. Introducción.

19. FACTURACIÓN Y COBRO

- 19.1. Introducción.
- 19.2. El cajero – Facturista en el comedor.

20. RECLAMACIONES

- 20.1. Las reclamaciones.
- 20.2. Resoluciones.

21. INVENTARIO

- 21.1. Definición.
- 21.2. Bodeguilla del día.

22. SELECCIÓN E INSTRUCCIÓN DE PERSONAL

- 22.1. El puesto de trabajo.
- 22.2. Reclutamiento y selección.
- 22.3. La formación.

23. APLICACIÓN LEGISLATIVA SOBRE TABACO Y SIMILARES

- 23.1. Normativa del tabaco.
- 23.2. Cigarros puros y cigarrillos.
- 23.3. Dispositivos electrónicos.
- 23.4. Pipas de agua y similares.