

SERVICIO EN RESTAURANTES Y BARES



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 210.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

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. Adquirir conocimientos sobre la deontología de la profesión, las características del personal que integra dicho departamento, así como de las necesidades de mobiliario, material de trabajo y condimentos usados más comunes. Conocer las premisas de una correcta planificación. Adquirir conocimientos sobre la organización de los rangos y proceso de mise en place, el uso del menaje propio de un servicio y los procedimientos propios del servicio al cliente, el desbarasado y la toma de comanda, reconociendo sus tipos y procedimiento. Conocer las ofertas gastronómicas y servicios propios de las empresas de restauración. Adquirir conocimientos sobre el desarrollo de la mise en place en el bar, así como de la imposición de un correcto servicio, tanto de comidas como de bebidas, incluyendo algunos principios básicos de coctelería. Saber llevar la gestión administrativa del restaurante y bar. Tramitar quejas y reclamaciones.

CONTENIDOS

1.El restaurante Introducción Introducción al restaurante Deontología de la profesión Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa Comunicación 2.El restaurante y sus dependencias Organización del restaurante Planificación del comedor La distribución del personal La dirección de sistemas de limpieza e higiene 3.El mobiliario, el material de trabajo y los condimentos El mobiliario El material de trabajo Los condimentos 4.La brigada Selección e instrucción del personal Los uniformes Relaciones del comedor con otros departamentos Resumen 5.Proceso de servicio en el restaurante y bar Introducción 6.Mise en place y organización del rango Introducción Organización del rango 7.Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros Transporte de bandejas y fuentes Carga de bandejas y fuentes Transporte de alimentos en carro 8.La comanda Recepción y acomodo del cliente Toma de comandas Tramitación y seguimiento de la comanda Comanda de vinos Despedida del cliente 9.Técnicas de servicio. Servicio al cliente y desbarase Introducción al servicio El desbarase de mesas Buffet de servicio Trinchado y desespinado Trinchado de carnes y aves Desespinado de pescados La preparación de mariscos: trinchado y pelado Pelado y corte de frutas Cortes especiales: jamón, paletilla y chacina curada y pescados ahumados en lomos Resumen 10.Ofertas gastronómicas y servicios del restaurante y bar Introducción 11.Menús y cartas La confección de menús y cartas Composición e ingredientes de menús y cartas Guarniciones Postres y helados Confección de la carta de vinos 12.Bufet, servicio de desayunos y servicio de habitaciones Características y clases de buffets Montaje de mesas de desayuno Servicio de habitaciones 13.Montaje de mesas especiales Banquetes Reuniones 14.Los vinos y su servicio Fermentación de la uva y composición del vino Tipos de vino Elaboración y crianza del vino Vinos generosos Vinos espumosos Servicio de los vinos 15.Servicios a la vista del cliente Platos preparados a la vista del cliente: ensaladas, carnes, pescados y otros Fondos y salsas Servicio de salsas Mostazas y su servicio 16.Los postres y los quesos Los postres: introducción El queso: introducción 17.El cigarro puro Origen de los cigarros puros Estructura y partes de un cigarro Elaboración de un cigarro Clasificación de los cigarros Guía del cigarro puro 18.La cata Maridaje Resumen 19.El Bar Introducción El bar y su mise en place El servicio de mostrador. Clases y características La mise en place del bar Clasificación general de las bebidas. Alcohólicas y no alcohólicas Los vales de extracción o pedido 20.El servicio en el bar Servicio en barra, en mesa, de aperitivos, de plancha Condiciones básicas de los alimentos en el bar La carta del bar Las infusiones Servicio de chocolate 21.Iniciación a la coctelería Elaboración de cócteles Series de coctelería Naturaleza de otras bebidas Servicio de espirituosos y otras bebidas Recetario de coctelería Resumen 22.Gestión administrativa y documental del restaurante y bar Introducción Beneficios y riesgos en las ventas. Control de costes y ventas Control de costes Determinación de los costes 23.Control de ventas Fijación del precio de venta 24.Facturación y cobro Introducción El cajero-facturista en el comedor 25.Inventario Definición Bodeguilla del día 26.Reclamaciones y resoluciones Reclamaciones Resoluciones (cómo actuar ante una queja o reclamación) Resumen

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.