

Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 70 h
Precio: 490.00€

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

OBJETIVOS

Desarrollar el proceso de puesta a punto o mise-en-place de mobiliario instalaciones y equipos del bar-cafetería para adecuarlo a la posterior realización del servicio. Desarrollar el proceso de servicio de alimentos bebidas y complementos en barra y mesa de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería. Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en barra y mesa. Diferenciar y aplicar los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información reclamaciones y quejas.

CONTENIDOS

Tema 1. Sistemas de organización y distribución de trabajo. 1.1. La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones 1.2. Puesta a punto del material. Cristalería cubertería vajilla y mantelería 1.3. Mobiliario del bar 1.4. Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción tipos y calidades 1.5. Mobiliario para servicio en mesa 1.6. Mesas auxiliares 1.7. Aparadores 1.8. Gueridones 1.9. Pedidos a economato. Orden limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico sanitarias en el bar-cafetería 1.10. Decoración del establecimiento 1.11. Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos 1.12. Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra Tema 2. Servicio de bebidas aperitivos y comidas en barra y mesa. 2.1. Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra 2.2. Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa. 2.3. Toma de la comanda 2.4. Manejo de la bandeja 2.5. Servicio de cafés e infusiones 2.6. Servicio de combinados 2.7. Servicio de zumos naturales y batidos 2.8. Coctelería 2.9. Diferentes elaboraciones culinarias en el bar-cafetería y su servicio 2.10. Preparación y servicio de helados sorbetes repostería y tartas Tema 3. Atención al cliente en restauración. 3.1. La atención y el servicio 3.2. La importancia de nuestra apariencia personal 3.3. Importancia de la percepción del cliente 3.4. Finalidad de la calidad de servicio 3.5. La fidelización del cliente 3.6. Perfiles psicológicos de los clientes 3.7. Objeciones durante el proceso de atención 3.8. Reclamaciones y resoluciones 3.9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea Tema 4. La comunicación en restauración. 4.1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores 4.2. La comunicación no verbal 4.3. La comunicación escrita 4.4. Barreras de la comunicación 4.5. La comunicación en la atención telefónica Tema 5. La venta en restauración. 5.1. Elementos claves en la venta 5.2. Las diferentes técnicas de venta. Merchandising para bebidas y comidas 5.3. Fases de la venta Tema 6. Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería. 6.1. Importancia de la facturación como parte integrante del servicio 6.2. Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos 6.3. Sistemas de cobro 6.4. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes 6.5. La confección de la factura o ticket y medios de apoyo 6.6. Apertura consulta y cierre de caja 6.7. Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar Tema 7. Cierre del bar-cafetería. 7.1. Tareas propias del cierre 7.2. Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato 7.3. Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas 7.4. Limpieza del local mobiliario y equipos del bar-cafetería 7.5. Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento averías o incidencias

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.