

SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN ACUALIZADO 2021



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 420.00€

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

OBJETIVOS

- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos. - Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. - Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración. - Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes. - Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

CONTENIDOS

Tema 1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración. 1.1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos 1.2. Los salones y las distribuciones de los espacios. Planos 1.3. Manejos riesgos puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos maquinaria herramientas utensilios y mobiliario 1.4. Los daños posibles por un mal uso de equipos máquinas y útiles Tema 2. Servicios especiales en restauración. 2.1. El Banquete y el Catering 2.2. Montaje de mesas en los servicios especiales de restauración 2.3. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales 2.4. La comercialización de los servicios especiales 2.5. La venta y las relaciones con los clientes 2.6. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio 2.7. La facturación de los servicios especiales Tema 3. Otros eventos en restauración. 3.1. El Buffet 3.2. Sentado de pie 3.3. Asistido o no 3.4. Dimensiones y distribución del espacio 3.5. Número de clientes 3.6. Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables 3.7. Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet 3.8. Otros eventos 3.9. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos Tema 4. Decoración y montaje de expositores. 4.1. Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración 4.2. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración 4.3. El color y su influencia: teoría de los colores 4.4. Plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas 4.5. La decoración de buffet teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo 4.6. Los centros de mesas 4.7. Los bodegones y otros elementos para la decoración 4.8. La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos intensidad elementos

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 **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.