

Curso: Servicio en restauración

Horas:

Objetivos:

Aprender a preparar los servicios destinados a servir bebidas, aperitivos, platos elaborados, la buena práctica para desarrollar un buen servicio atendiendo a los clientes, y aplicando calidad, satisfacción del cliente, prestar servicio en barra, trato hacia el cliente, etc.

Dirigido a:

A las personas que trabajan en servicios de hostelería, a estudiantes de hostelería y restauración, con servicios de barra, etc.

Capacita para:

Para obtener conocimientos de servicio en barra, el servicio que se desarrolla en un comedor, y por supuesto, para la preparación de los distintos servicios y las buenas prácticas hacia el cliente.

Otros datos:

El interesado aprenderá las normas que ha de tener el profesional del servicio de restauración entorno a los compañeros-empresa como con los clientes.

El conocimiento del material que se utiliza en los distintos servicios de comida, la vestimenta que se ha de llevar en barra o en salón.

La mise en place (preparación previa) de todos los elementos que se han de utilizar en la hostelería.

El conocimiento del servicio de algunas bebidas tales como el vino y el cava o elaboración de coctelería.

Servicio de buffet, el montaje de las mesas en reuniones o banquetes y su protocolo.

Importante saber la organización y jerarquía en un restaurante y demás locales hosteleros.

Contenido Formativo:

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.

FICHA TÉCNICA

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.

8. Trinchado y desespinado

- 8.1. El trinchado de carnes, de aves y de pescados.
- 8.2. La preparación de mariscos: trinchado y pelado.
- 8.3. Cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.

9. Los vinos y su servicio

- 9.1. Fermentación de la uva y composición del vino
- 9.2. Tipos.
- 9.3. Elaboración y crianza del vino.
- 9.4. Vinos generosos y espumosos.
- 9.5. Servicio de los vinos.

10. El bar y su mise en place

- 10.1. El servicio de mostrador
- 10.2. Clases y características.
- 10.3. La mise en place del bar.
- 10.4. Clasificación general de las bebidas
- 10.5. No alcohólicas y alcohólicas.

FICHA TÉCNICA

10.6. Los vales de extracción.

11. El servicio en el bar

- 11.1. Servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos, de plancha.
- 11.2. Condiciones básicas de los alimentos en el bar.
- 11.3. La carta del bar.
- 11.4. Las infusiones.
- 11.5. Servicio del chocolate.

12. Iniciación a la coctelería

- 12.1. Elaboración de cócteles.
- 12.2. Series de coctelería.
- 12.3. Naturaleza de otras bebidas.
- 12.4. Servicio de vinos espirituosos y otras bebidas.
- 12.5. Recetario de coctelería.

13. Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones

- 13.1. Características y clases de buffets.
- 13.2. Montaje de mesas de desayunos.
- 13.3. Servicio de habitaciones.

14. Montaje de mesas especiales

- 14.1. Banquetes y reuniones.

15. Decoración de mesas

- 15.1. Con flores y con frutas
- 15.2. Decoración de bufet.

16. Menús y cartas

- 16.1. La confección de menús y cartas.
- 16.2. Composición e ingredientes de menús y cartas.
- 16.3. Guarniciones.
- 16.4. Postres y helados.
- 16.5. Confección de la carta de vinos.

17. Fondos y salsas

- 17.1. Platos preparados a la vista del cliente.
- 17.2. Servicio de salsas.
- 17.3. Mostazas.
- 17.4. Ensaladas.

18. Los postres y los quesos

- 18.1. Los postres: introducción.
- 18.2. El queso: introducción.

FICHA TÉCNICA

19. Organización del restaurante

- 19.1. Planificación del comedor.
- 19.2. La distribución del personal.
- 19.3. La dirección de sistemas de limpieza e higiene.

20. Beneficio y riesgo en las ventas

- 20.1. Introducción.

21. Facturación y cobro

- 21.1. Introducción.
- 21.2. El cajero – Facturista en el comedor.

22. Reclamaciones

- 22.1. Las reclamaciones.
- 22.2. Resoluciones.

23. Inventario

- 23.1. Definición.
- 23.2. Bodeguilla del día.

24. Selección e instrucción de personal

- 24.1. El puesto de trabajo.
- 24.2. Reclutamiento y selección.
- 24.3. La formación.

25. El cigarro puro

- 25.1. Origen de los cigarros puros.
- 25.2. Estructura y partes de un cigarro.
- 25.3. Elaboración de un cigarro.
- 25.4. Clasificación de los cigarros.
- 25.5. Guía del cigarro puro.
- 25.6. La cata.
- 25.7. Maridaje.