

FICHA TÉCNICA

**Curso: Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio.
HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar**

Horas: 30

Objetivos:

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

Dirigido a:

Camarera de pisos (hostelería).
Mozo de habitación o valet.

Capacita para:

Para desarrollar las ocupaciones o puesto de trabajo siguientes:
Ayudante de camarero.
Ayudante de bar.
Ayudante de economato.
Auxiliar de colectividades.
Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir conocimientos en el uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.
Profesionales que deseen actualizar o evocar sus conocimientos y/o profundizar en materia de preservicio y estructuras organizativas y funcionales de empresas de restauración.
Incluye recursos didácticos que complementan el contenido formativo.
En cada capítulo se incluyen ejercicios de autoevaluación para que el alumno compruebe si su nivel de adquisición de contenidos ha sido el adecuado o no.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

- 1.1. Introducción
- 1.2. Definición de restaurante
- 1.3. Clasificación de los restaurantes
- 1.4. Departamentos del restaurante tradicional
- 1.5. Instalaciones del restaurante tradicional
- 1.6. Competencias básicas del personal del restaurante tradicional
- 1.7. Resumen

2. Los establecimientos de servicio a colectividades

- 2.1. Introducción
- 2.2. La restauración colectiva
- 2.3. Competencias básicas de los profesionales de establecimientos de restauración colectiva
- 2.4. Resumen

3. Maquinaria, equipos, útiles y menajes propios del área de restaurante

- 3.1. Introducción
- 3.2. Características del material de restaurante
- 3.3. Clasificación del material de restaurante
- 3.4. Resumen

4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- 4.1. Introducción
- 4.2. Fases del preservicio
- 4.3. Aprovisionamiento interno de géneros y reposición de material
- 4.4. Montaje de mesas
- 4.5. Montaje de servicios de bufés, autoservicios o análogos
- 4.6. Resumen

FICHA TÉCNICA

