

---

### **Curso: Servicios especiales en restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante**

**Horas: 80**

#### **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.

#### **Dirigido a:**

Camarero.

Camarero de Sala o Jefe de Rango.

Jefe de sector de restaurante o sala.

#### **Capacita para:**

Para mejorar la calidad y eficacia en venta, organización, preparación y presentación de servicios relacionados con la hostelería, así como a saber detectar irregularidades e identificar normativas vigentes al respecto. También describe las técnicas, tipos y maneras de montar la sala. Así, como a saber llevar a cabo un seguimiento de los materiales requeridos y usados.

#### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base acerca de los servicios especializados en restauración.

## FICHA TÉCNICA

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el trabajo diario llevado a cabo para la organización de grandes eventos, sabiendo adoptar las mejores o más adecuadas medidas.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellos riesgos a asumir ante la organización de estos servicios.

A lo largo del manual encontrará los tipos de montaje de sala, de mesas y las técnicas a llevar a cabo para dar un servicio de calidad.

Para una mejor comprensión, el manual viene complementado con ejercicios teórico-prácticos, notas aclaratorias y recursos que ayudan a entender los contenidos, haciéndolos de fácil asimilación.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos
- 1.3. Los salones y la distribución de los espacios. Planos
- 1.4. Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario
- 1.5. Posibles daños por un mal uso de equipos, máquinas y útiles
- 1.6. Resumen

#### **2. Servicios especiales en restauración**

- 2.1. Introducción
- 2.2. El banquete y el catering
- 2.3. Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración
- 2.4. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales
- 2.5. La comercialización de los servicios especiales
- 2.6. La venta y relaciones con los clientes
- 2.7. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio
- 2.8. La facturación de los servicios especiales
- 2.9. Resumen

#### **3. Otros eventos en restauración**

- 3.1. Introducción
- 3.2. El buffet
- 3.3. Otros eventos
- 3.4. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos
- 3.5. Resumen

#### **4. Decoración y montaje de expositores**

- 4.1. Introducción

## FICHA TÉCNICA

- 4.2. Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración
- 4.3. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración
- 4.4. El color y su influencia: teoría de los colores
- 4.5. Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas
- 4.6. La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo
- 4.7. Los centros de mesas
- 4.8. Los bodegones y otros elementos para la decoración
- 4.9. La ambientación musical en restauración: tipos, intensidades, elementos
- 4.10. La luz: tipos e intensidades
- 4.11. Resumen