

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar**

**Horas: 60**

### **Objetivos:**

Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

### **Dirigido a:**

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

### **Capacita para:**

Para la ejecución de técnicas de servicio y postservicio en restaurante y bar y atención al cliente durante el ejercicio de restauración.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia en el ámbito de la restauración

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos de cada uno de los procesos del restaurante.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellos procesos en el servicio que son interesantes tanto para particulares como empresas.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN**

## FICHA TÉCNICA

### **2. Tipos de servicios según la fórmula de restauración gastronómica**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Tipos de servicio según la fórmula de restauración
- 2.3. Resumen

### **3. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Generalidades del servicio en mesa
- 3.3. El servicio en mesa de desayuno
- 3.4. El servicio en mesa de almuerzo
- 3.5. El servicio en mesa de cena
- 3.6. Resumen

### **4. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones**

- 4.1. Introducción
- 4.2. El servicio de habitaciones
- 4.3. Resumen

### **5. Características específicas de los servicios tipo bufé y servicio a colectividades**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Características específicas del bufé
- 5.3. Características específicas del servicio a colectividades
- 5.4. Resumen

### **6. Formalización de comandas sencillas**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Características de la comanda
- 6.3. Resumen

### **7. Aplicación de técnicas de atención al cliente**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Técnicas de atención al cliente
- 7.3. Resumen

### **8. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro**

- 8.1. Introducción
- 8.2. Facturación
- 8.3. Sistemas de cobro
- 8.4. Control de las ventas en establecimientos de restauración
- 8.5. Los costes en establecimientos de restauración
- 8.6. Evaluación de los resultados obtenidos
- 8.7. Resumen

### **9. REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE**

## FICHA TÉCNICA

### **ALIMENTOS Y BEBIDAS**

#### **10. Tipos y modalidades de postservicio**

- 10.1. Introducción
- 10.2. Tipos y modalidades de postservicio
- 10.3. Resumen

#### **11. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad**

- 11.1. Introducción
- 11.2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipos y modalidades
- 11.3. Resumen

### **12. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD**

#### **13. Aseguramiento de calidad**

- 13.1. Introducción
- 13.2. La calidad
- 13.3. Resumen

#### **14. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos**

- 14.1. Introducción
- 14.2. Actividades de prevención
- 14.3. Control de insumos
- 14.4. Procesos para evitar resultados defectuosos
- 14.5. Resumen