

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

UD1. Servicio de Alimentos y Bebidas y Atención al Cliente en Restauración.

- 1.1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
- 1.2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesas de desayunos almuerzos y cenas.
- 1.3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
- 1.4. Características específicas de los servicios tipo buffet y servicios a las colectividades.
- 1.5. Formalización de comandas sencillas.
- 1.6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
- 1.7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

UD2. Realización de Tareas Posteriores al Servicio en el Área de Consumo de Alimentos y Bebidas.

- 2.1. Tipos y modalidades de postservicio.
- 2.2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

UD3. Participación en la Mejora de la Calidad.

- 3.1. Aseguramiento de la calidad.
- 3.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.