

HOTR064PO. Servicio en Restaurante y Bares.

Horas

35

Acerca de este curso

Cod: 20821IN

1.El restaurante

Introducción

Introducción al restaurante

Deontología de la profesión

Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa

Comunicación

2.El restaurante y sus dependencias

Organización del restaurante

Planificación del comedor

La distribución del personal

La dirección de sistemas de limpieza e higiene

3.El mobiliario, el material de trabajo y los condimentos

El mobiliario

El material de trabajo

Los condimentos

4.La brigada

Selección e instrucción del personal

Los uniformes

Relaciones del comedor con otros departamentos

Resumen

5.Proceso de servicio en el restaurante y bar

Introducción

6.Mise en place y organización del rango

Introducción

Organización del rango

7.Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros

Transporte de bandejas y fuentes

Carga de bandejas y fuentes

Transporte de alimentos en carro

8.La comanda

Recepción y acomodo del cliente

Toma de comandas

Tramitación y seguimiento de la comanda

Comanda de vinos

Despedida del cliente

9. Técnicas de servicio. Servicio al cliente y desbarase

Introducción al servicio

El desbarase de mesas

Buffet de servicio

Trinchado y desespinado

Trinchado de carnes y aves

Desespinado de pescados

La preparación de mariscos: trinchado y pelado

Pelado y corte de frutas

Cortes especiales: jamón, paletilla y chacina curada y pescados ahumados en lomos

Resumen

10. Ofertas gastronómicas y servicios del restaurante y bar

Introducción

11. Menús y cartas

La confección de menús y cartas

Composición e ingredientes de menús y cartas

Guarniciones

Postres y helados

Confección de la carta de vinos

12. Buffet, servicio de desayunos y servicio de habitaciones

Características y clases de buffets

Montaje de mesas de desayuno

Servicio de habitaciones

13. Montaje de mesas especiales

Banquetes

Reuniones

14. Los vinos y su servicio

Fermentación de la uva y composición del vino

Tipos de vino

Elaboración y crianza del vino

Vinos generosos

Vinos espumosos

Servicio de los vinos

15. Servicios a la vista del cliente

Platos preparados a la vista del cliente: ensaladas, carnes, pescados y otros

Fondos y salsas

Servicio de salsas

Mostazas y su servicio

16. Los postres y los quesos

Los postres: introducción

El queso: introducción

17. El cigarro puro

Origen de los cigarros puros

Estructura y partes de un cigarro

Elaboración de un cigarro
Clasificación de los cigarros
Guía del cigarro puro

18.La cata

Maridaje
Resumen

19.El Bar

Introducción
El bar y su *mise en place*
El servicio de mostrador. Clases y características
La mise en place del bar
Clasificación general de las bebidas. Alcohólicas y no alcohólicas
Los vales de extracción o pedido

20.El servicio en el bar

Servicio en barra, en mesa, de aperitivos, de plancha
Condiciones básicas de los alimentos en el bar
La carta del bar
Las infusiones
Servicio de chocolate

21.Iniciación a la coctelería

Elaboración de cócteles
Series de coctelería
Naturaleza de otras bebidas
Servicio de espirituosos y otras bebidas
Recetario de coctelería
Resumen

22.Gestión administrativa y documental del restaurante y bar

Introducción
Beneficios y riesgos en las ventas. Control de costes y ventas
Control de costes
Determinación de los costes

23.Control de ventas

Fijación del precio de venta

24.Facturación y cobro

Introducción
El cajero-facturista en el comedor

25.Inventario

Definición
Bodeguilla del día

26.Reclamaciones y resoluciones

Reclamaciones
Resoluciones (cómo actuar ante una queja o reclamación)
Resumen

¿Qué aprenderás?

- Adquirir los fundamentos básicos para la atención a un cliente en un servicio de restaurante-bar desde la toma de la comanda hasta la facturación, cobro y, en su caso, reclamaciones del servicio.
- Adquirir conocimientos sobre la deontología de la profesión, las características del personal que integra dicho departamento, así como de las necesidades de mobiliario, material de trabajo y condimentos usados más comunes.
- Conocer las premisas de una correcta planificación.
- Adquirir conocimientos sobre la organización de los rangos y proceso de mise en place, el uso del menaje propio de un servicio y los procedimientos propios del servicio al cliente, el desbarasado y la toma de comanda, reconociendo sus tipos y procedimiento.
- Conocer las ofertas gastronómicas y servicios propios de las empresas de restauración.
- Adquirir conocimientos sobre el desarrollo de la mise en place en el bar, así como de la imposición de un correcto servicio, tanto de comidas como de bebidas, incluyendo algunos principios básicos de coctelería.
- Saber llevar la gestión administrativa del restaurante y bar.
- Tramitar quejas y reclamaciones.