

## **HOTR064PO. Servicio en Restaurante y Bares.**

**Código del curso:** 20821IN

**Horas:** 35

### **Descripción del curso:**

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.Bufet, 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.