Restauración en Alojamientos Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturales (120 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/restauracion-en-alojamientos-ubicados-en-entornos-rurales-y-o-naturales-120-horas/

Objetivo

Con el Curso de **120 horas** en modalidad **teleformación** de **Restauración en Alojamientos Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturales** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso..

Descripción

MÓDULO 1. RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS.

- Definición. - Clases y tipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas. - Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras. - Planificación y diseño de ofertas: - Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS CULINARIAS ELEMENTALES.

- Fondos, bases, y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. - Técnicas de cocinados de hortalizas. - Técnicas de cocinados de legumbres secas. - Técnicas de cocinados de pasta y arroz. - Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos. - Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionadas con carnes, aves y caza. - Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos. - Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE COMIDAS.

- Platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos. - Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos. - Platos a base de carnes, aves, caza y despojos. - Repostería y postres.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN DE DESAYUNOS.

- Tipos de café y formas de preparación. - La leche y sus derivados. - Tipos de infusiones y formas de preparación. - Los edulcorantes. - Formas de presentación. - Tipos de zumos. - Tipos de pan y formas de presentación. - La repostería. - Los aceites y mantequillas o margarinas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EQUIPOS, MÁQUINAS Y ÚTILES.

- Utilizados en la preelaboración de vegetales y setas. - Utilizados en la

preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos. - Utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos. - Utilizados en la elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE ALIMENTOS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

- Regeneración y conservación. - Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales. - Tipos de presentación.

UNIDAD FORMATIVA 2. SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.

- La atención y el servicio: - La importancia de nuestra apariencia personal. - Importancia de la percepción del cliente. - Finalidad de la calidad de servicio. - La fidelización del cliente. - Perfiles psicológicos de los clientes: - Objeciones durante el proceso de atención. - Reclamaciones y resoluciones. - Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN.

- La comunicación verbal: mensajes facilitadotes. - La comunicación no verbal: - La comunicación escrita. - Barreras de la comunicación. - La comunicación en la atención telefónica.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA VENTA EN RESTAURACIÓN.

- Elementos claves en la venta: - Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas. - Fases de la Venta.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES.

- Montaje y adecuación de las instalaciones. - Disposición de la decoración y ambientación. - Puesta a punto de la maquinaria y equipos. - Información gastronómica. - Servicio de alimentos y bebidas. - Descripción, aplicación y formalización de las comandas. - Seguimiento del servicio. - Normas básicas de

protocolo y comportamiento en la mesa. - Postservicio de alimentos y bebidas. - Supervisión de instalaciones y equipamiento.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 120
- Unidades: 11