Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/servicio-basico-de-alimentos-y-bebidas-y-tareas-de-postservicio-en-el-restaurante-60-horas-2/

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** de **Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica. - Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas. - El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones. - Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades. - Formalización de comandas sencillas. - Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente. - Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

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

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 11