



## Servicio en Restaurante y Bares (35 horas)



**Categoría:** [Hostelería, turismo y juegos de azar](#)

**Product Tags:** [cursos de formación](#), [hostelería y turismo](#)

**Página del curso:**

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/servicio-en-restaurante-y-bares-hotr064po/>

### Objetivo

Con el Curso de **Servicio en Restaurante y Bares** de **35 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

### Descripción **INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE**

- 1.1. Deontología de la profesión.
- 1.2. Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
- 1.3. Comunicación.
- 1.4. El restaurante-comedor y sus dependencias.

## **LA BRIGADA**

- 2.1. Los uniformes.
- 2.2. Relaciones del comedor con otros departamentos.

## **EL MOBILIARIO**

- 3.1. El material de trabajo.
- 3.2. Los condimentos.

## **MISE EN PLACE Y ORGANIZACIÓN DEL RANGO**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Organización del rango.

## **MANEJO DE CAMPANAS, BANDEJAS, FUENTES Y CARROS LA COMANDA**

- 6.1. Recepción y acomodo del cliente,
- 6.2. Toma de comandas
- 6.3. Tramitación y seguimiento de la comanda
- 6.4. Comanda de vinos
- 6.5. Despedida de clientes.

## **SERVICIO AL CLIENTE Y DESBARASADO, DOBLAJE DE MESAS**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Buffet de servicio.
- 7.3. Trinchado y desespinado.
- 7.4. El trinchado de carnes, de aves y de pescados.
- 7.5. La preparación de mariscos: trinchado y pelado.
- 7.6. Cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.

## **LOS VINOS Y SU SERVICIO**

- 8.1 Fermentación de la uva y composición del vino
- 8.2. Tipos.
- 8.3. Elaboración y crianza del vino.

8.4. Vinos generosos y espumosos.

8.5. Servicio de los vinos.

### **EL BAR Y SU MISE EN PLACE**

9.1. El servicio de mostrador.

9.2. Clases y características.

9.3. La mise en place del bar.

9.4. Clasificación general de las bebidas

9.5. No alcohólicas y alcohólicas.

9.6. Los vales de extracción.

### **EL SERVICIO EN EL BAR**

10.1. Servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos, de plancha.

10.2. Condiciones básicas de los alimentos en el bar.

10.3. La carta del bar.

10.4. Las infusiones.

10.5. Servicio del chocolate.

### **INICIACIÓN A LA COCTELERÍA**

11.1. Elaboración de cócteles.

11.2. Series de coctelería.

11.3. Naturaleza de otras bebidas.

11.4. Servicio de vinos espirituosos y otras bebidas.

11.5. Recetario de coctelería.

### **BUFFETS/SERVICIO DE DESAYUNOS/SERVICIO DE HABITACIONES**

12.1 Características y clases de buffets.

12.2. Montaje de mesas de desayunos.

12.3. Servicio de habitaciones.

### **MONTAJE DE MESAS ESPECIALES**

13.1. Banquetes y reuniones.

### **MENÚS Y CARTAS**

14.1. La confección de menús y cartas.

14.2. Composición e ingredientes de menús y cartas.

14.3. Guarniciones.

14.4. Postres y helados.

14.5. Confección de la carta de vinos.

## **FONDOS Y SALSAS**

15.1. Platos preparados a la vista del cliente.

15.2. Servicio de salsas.

15.3. Mostazas.

15.4. Ensaladas.

## **LOS POSTRES Y LOS QUESOS**

16.1. Los postres: introducción.

16.2. El queso: introducción.

## **ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE**

17.1. Planificación del comedor.

17.2. La distribución del personal.

17.3. La dirección de sistemas de limpieza e higiene.

## **BENEFICIO Y RIESGO EN LAS VENTAS**

18.1. Introducción.

## **FACTURACIÓN Y COBRO**

19.1. Introducción.

19.2. El cajero – Facturista en el comedor.

## **RECLAMACIONES**

20.1. Las reclamaciones.

20.2. Resoluciones.

## **INVENTARIO**

21.1. Definición.

21.2. Bodeguilla del día.

## **SELECCIÓN E INSTRUCCIÓN DE PERSONAL**

22.1. El puesto de trabajo.

22.2. Reclutamiento y selección.

22.3. La formación.

## **EL CIGARRO PURO**

23.1. Origen de los cigarros puros.

23.2. Estructura y partes de un cigarro.

23.3. Elaboración de un cigarro.

23.4. Clasificación de los cigarros.

23.5. Guía del cigarro puro.

23.6. La cata.

26.7. Maridaje.

## Información adicional

- Online: Si
- Horas: 35
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 23