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