Servicios especiales en restauración (80 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/servicios-especiales-en-restauracion-80-horas-2/

Objetivo

El **curso de Servicios especiales en restauración de 80 horas** proporciona una formación en técnicas de servicio en restauración y sistemas de aprovisionamiento interno, sabremos cómo llevar a cabo una buena mise en place, así como atender a los clientes de manera adecuada, teniendo en cuenta nuestra necesaria adaptación a los diferentes perfiles psicológicos de los clientes que vengan a nuestro local.

Descripción

UD1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.
Los salones y la distribución de los espacios. Planos.
Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaría, herramientas, utensilios y mobiliario.

- Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles. **UD2. Servicios especiales en restauración**

El Banquete y el Catering.
Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración.
Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales.
La comercialización de los servicios especiales.
La venta y relaciones con los clientes.

- La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio.

La facturación de los servicios especiales.

UD3. Otros eventos en restauración

El Buffet.
Otros eventos.

- Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos. **UD4. Decoración y montaje de expositores**

Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración.
Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración.
El color y su influencia: teoría de los colores.
Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.
La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo.
Los centros de mesas.
Los bodegones y otros elementos para la decoración.

- La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 80
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 4