Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (30 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/uso-de-la-dotacion-basica-del-restaurante-y-asistencia-en-el-preservicio-30-horas-2/

Objetivo

Con el **Curso** de 30 horas de **Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio** obtén una formación especializada para asistir en el servicio de alimentos y bebidas, analizando el uso de la dotación básica del restaurante y la asistencia en el preservicio.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE TRADICIONAL COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.

- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO A COLECTIVIDADES

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases. - Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. - Ubicación y distribución. - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos. - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DEL PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Proceso y secuencia de operaciones más importantes. - Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías. - Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio. - Formalización de la documentación necesaria. - Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 30
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 4