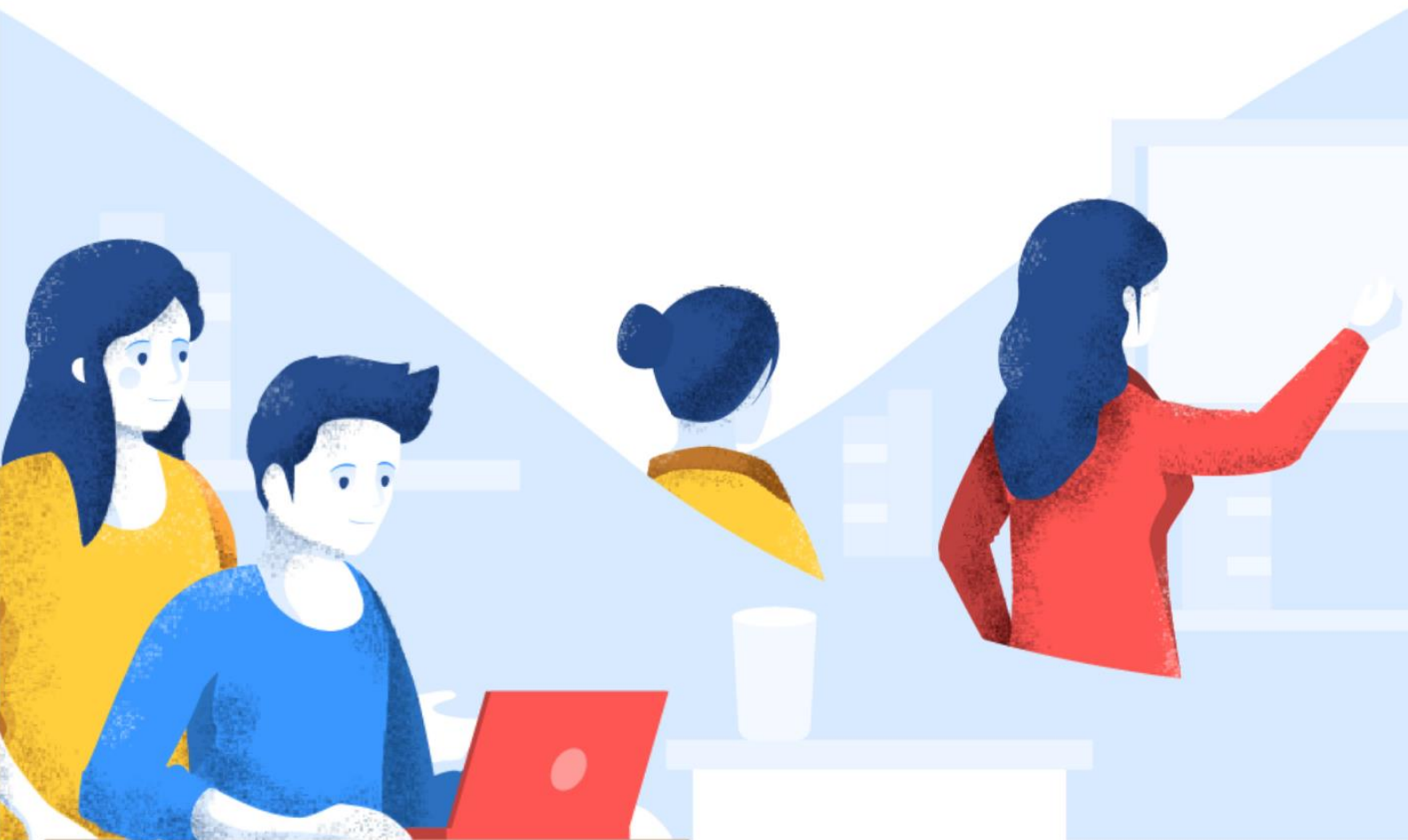




**FORMACIÓN ESPECIALIZADA
PARA USUARIOS DE ONGs**

CURSO DE
**Servicio de bar y
restaurante**



PROGRAMA FORMATIVO

Servicio de bar y restaurante

Familia profesional	Hostelería
Horas	35 horas (adaptable al proyecto formativo)
Modalidad	Online

Descripción

Objetivos del curso	<ul style="list-style-type: none"> - Adquirir los fundamentos básicos para la atención a un cliente en un servicio de restaurante-bar desde la toma de la comanda hasta la facturación, cobro y, en su caso, reclamaciones del servicio. - Adquirir conocimientos sobre la deontología de la profesión, las características del personal que integra dicho departamento, así como de las necesidades de mobiliario, material de trabajo y condimentos usados más comunes. - Conocer las premisas de una correcta planificación. - Adquirir conocimientos sobre la organización de los rangos y proceso de mise en place, el uso del menaje propio de un servicio y los procedimientos propios del servicio al cliente, el desbarasado y la toma de comanda, reconociendo sus tipos y procedimiento. - Conocer las ofertas gastronómicas y servicios propios de las empresas de restauración. - Adquirir conocimientos sobre el desarrollo de la mise en place en el bar, así como de la imposición de un correcto servicio, tanto de comidas como de bebidas, incluyendo algunos principios básicos de coctelería. - Saber llevar la gestión administrativa del restaurante y bar. - Tramitar quejas y reclamaciones.
Programa formativo	<p>Módulo 1. El restaurante</p> <p>Unidad 1. Introducción</p> <p>Introducción al restaurante</p> <p>Deontología de la profesión</p> <p>Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa</p> <p>Comunicación</p> <p>El restaurante y sus dependencias</p> <p>Unidad 2. Organización del restaurante</p> <p>Planificación del comedor</p> <p>La distribución del personal</p>

La dirección de sistemas de limpieza e higiene
Unidad 3. El mobiliario, el material de trabajo y los condimentos
El mobiliario
El material de trabajo
Los condimentos
Unidad 4. La brigada
Selección e instrucción del personal
Los uniformes
Relaciones del comedor con otros departamentos
Módulo 2. Proceso de servicio en el restaurante y bar
Unidad 1. Introducción
Unidad 2. Mise en place y organización del rango
Introducción
Organización del rango
Unidad 3. Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros
Transporte de bandejas y fuentes
Carga de bandejas y fuentes
Transporte de alimentos en carro
Unidad 4. La comanda
Recepción y acomodo del cliente
Toma de comandas
Tramitación y seguimiento de la comanda
Comanda de vinos
Despedida del cliente
Unidad 5. Técnicas de servicio. Servicio al cliente y desbarase
Introducción al servicio
El desbarase de mesas
Buffet de servicio
Trinchado y desespinado

Módulo 3. Ofertas gastronómicas y servicios del restaurante y bar
Unidad 1. Introducción
Unidad 2. Menús y cartas
La confección de menús y cartas
Composición e ingredientes de menús y cartas
Guarniciones
Postres y helados
Confección de la carta de vinos
Unidad 3. Bufet, servicio de desayunos y servicio de habitaciones
Características y clases de buffets
Montaje de mesas de desayuno
Servicio de habitaciones
Unidad 4. Montaje de mesas especiales
Banquetes
Reuniones
Unidad 5. Los vinos y su servicio
Fermentación de la uva y composición del vino
Tipos de vino
Elaboración y crianza del vino
Vinos generosos
Vinos espumosos
Servicio de los vinos
Unidad 6. Servicios a la vista del cliente
Platos preparados a la vista del cliente: ensaladas, carnes, pescados y otros
Fondos y salsas
Servicio de salsas

Mostazas y su servicio
Unidad 7. Los postres y los quesos
Los postres: introducción
El queso: introducción
Unidad 8. El cigarro puro
Origen de los cigarros puros
Estructura y partes de un cigarro
Elaboración de un cigarro
Clasificación de los cigarros
Guía del cigarro puro
La cata
Maridaje
Módulo 4. El Bar
Unidad 1. Introducción
Unidad 2. El bar y su mise en place
El servicio de mostrador. Clases y características
La mise en place del bar
Clasificación general de las bebidas. Alcohólicas y no alcohólicas
Los vales de extracción o pedido
Unidad 3. El servicio en el bar
Servicio en barra, en mesa, de aperitivos, de plancha
Condiciones básicas de los alimentos en el bar
La carta del bar
Las infusiones
Servicio de chocolate
Unidad 4. Iniciación a la coctelería
Elaboración de cócteles
Series de coctelería
Naturaleza de otras bebidas
Servicio de espirituosos y otras bebidas
Recetario de coctelería
Módulo 5. Gestión administrativa y documental del restaurante y bar
Unidad 1. Introducción
Unidad 2. Beneficios y riesgos en las ventas. Control de costes y ventas
Control de costes
Determinación de los costes
Control de ventas
Fijación del precio de venta
Unidad 3. Facturación y cobro
Introducción
El cajero-facturista en el comedor
Unidad 4. Inventario
Definición
Bodeguilla del día
Unidad 5. Reclamaciones y resoluciones
Reclamaciones
Resoluciones (cómo actuar ante una queja o reclamación)

Ventajas de realizar la formación con Audiolís

Experiencia

Más de 35 años de experiencia en mejorar el nivel de empleabilidad a través de acciones formativas de cualificación profesional.

Firme compromiso

Experiencia específica en el desarrollo de proyectos de inserción laboral con personas en situación de exclusión social.

Calidad docente

Docentes con contrastada y amplia experiencia en las temáticas que tutorizan, tanto en conceptos teóricos como prácticos.

Metodología integradora

Metodología de enseñanza-aprendizaje adaptada a las necesidades concretas de personas en situación de exclusión social, refugiadas, apátridas o migrantes.

Confianza

Proveedor habitual de servicios de formación para entidades sin ánimo de lucro.

Mercado laboral

Adaptación de todas nuestras acciones formativas a la demanda del mercado laboral.

Adaptamos la formación a tus necesidades



El usuario en el centro

Somos sensibles con sus circunstancias personales creando un entorno agradable y cercano para su formación.



Tecnología

Disponemos de la última tecnología para facilitar el aprendizaje, independientemente de su nivel de estudios y competencia digital.



Máxima personalización

Totalmente flexibles en duración, programación formativa, lugar de impartición y modalidad de las acciones formativas