

Curso: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 25 horas

Objetivos:

- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

Contenidos:

Unidad didáctica 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración

- 1.1 Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
- 1.2 Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.
- 1.3 El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
- 1.4 Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
- 1.5 Formalización de comandas sencillas.
- 1.6 Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
- 1.7 Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

Unidad didáctica 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- 2.1 Tipos y modalidades de postservicio.
- 2.2 Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de la calidad

- 3.1 Aseguramiento de la calidad.
- 3.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.