

## Curso: Servicios especiales en restauración

**Familia Profesional:** Hostelería y Turismo

**Modalidad:** On-line (Teleformación)

**Duración:** 35 horas

### Contenidos:

#### 1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración.

1.1- Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.

- 1.1.1 Sillas apilables
- 1.1.2 Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros.
- 1.1.3 Aparadores y gueridones
- 1.1.4 Tiras de mantel y faldones
- 1.1.5 Equipos de frío y calor
- 1.1.6 Espejos
- 1.1.7 Tablas para trinchar
- 1.1.8 Recipientes de diferentes formas, tamaños y colores
- 1.1.9 Utensilios para trinchar
- 1.1.10 Elementos decorativos

1.2- Los salones y la distribución de los espacios. Planos.

1.3- Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario.

1.4- Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles.

#### 2. Servicios especiales en restauración.

2.1- El Banquete y el Catering:

- 2.1.1 Concepto
- 2.1.2 Tipos
- 2.1.3 Características
- 2.1.4 Organización
- 2.1.5 Planificación
- 2.1.6 Servicio
- 2.1.7 Diferencias entre Banquete y Catering

2.2- Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración

- 2.2.1 Imperial
- 2.2.2 En U
- 2.2.3 En I
- 2.2.4 En T
- 2.2.5 En cuadro
- 2.2.6 Ojo de llave
- 2.2.7 En peine
- 2.2.8 En espiga
- 2.2.9 A la americana

2.3- Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales

- 2.3.1 Plantilla
- 2.3.2 Dotaciones.

2.4- La comercialización de los servicios especiales

- 2.4.1 Promoción
- 2.4.2 Publicidad
- 2.4.3 Venta.

2.5- La venta y relaciones con los clientes:

- 2.5.1 Contratos
- 2.5.2 Depósitos
- 2.5.3 Pruebas.

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

2.7- La facturación de los servicios especiales:

- 2.7.1 Gastos
- 2.7.2 Beneficios
- 2.7.3 Evaluación.

**3. Otros eventos en restauración.**

3.1- El Buffet:

- 3.1.1 Concepto
- 3.1.2 Tipos
  - 3.1.2.1- sentado, de pie
  - 3.1.2.2- asistido o no
- 3.1.3 Características.
  - 3.1.3.1- dimensiones y distribución del espacio
  - 3.1.3.2- número de clientes
- 3.1.4 Diferentes estructuras de buffet en función a sus características
- 3.1.5 Montaje de expositores, ubicación y distribución
  - 3.1.5.1- Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables:
    - 3.1.5.1.1• sabor
    - 3.1.5.1.2• color
    - 3.1.5.1.3• tamaño
    - 3.1.5.1.4• temperatura adecuada de conservación
    - 3.1.5.1.5• época del año
  - 3.1.5.2- Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet.
- 3.1.6 Distribución de utensilios de frío y calor y utensilios de apoyo para el servicio especial de restauración

3.2- Otros eventos:

- 3.2.1 El coffee break y los cócteles.
  - 3.2.1.1- Concepto
  - 3.2.1.2- Organización
- 3.2.2 Las reuniones de trabajo:
  - 3.2.2.1- Organización
  - 3.2.2.2- Tipos:
    - 3.2.2.2.1• Escuela
    - 3.2.2.2.2• Teatro

3.3- Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos.

#### **4. Decoración y montaje de expositores**

4.1- Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración.

4.2- Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración

4.3- El color y su influencia: teoría de los colores.

4.4- Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.

4.5- La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo.

4.6- Los centros de mesas.

4.7- Los bodegones y otros elementos para la decoración.

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