



Servicio básico de restaurante-bar



Área: Operaciones básicas de restaurante y bar

Modalidad: Teleformación

Duración: 50 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

CONTENIDOS

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS EN RESTAURACIÓN - 1 aplicación de normas de higiénico sanitarias - 1.1 condiciones de seguridad que deben reunir los locales - 1.2 identificación y aplicación de las normas de seguridad - 1.3 actividades: aplicación de normas de higiénico sanitarias - 2 cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - 2.1 concepto de alimento - 2.2 requisitos de los manipuladores de alimentos - 2.3 importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos - 2.4 responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria - 2.5 riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos - 2.6 conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos - 2.7 alteración y contaminación de los alimentos - 2.8 fuentes de contaminación de los alimentos - 2.9 principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 2.10 salud e higiene personal - 2.11 manejo de residuos y desperdicios - 2.12 asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos - 2.13 limpieza y desinfección - 2.14 control de plagas - 2.15 materiales en contacto con los alimentos - 2.16 etiquetado de los alimentos - 2.17 calidad higiénico-sanitaria - 2.18 autocontrol - appcc - 2.19 guías de prácticas correctas de higiene gpch - 2.20 actividades: cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - 3 limpieza de instalaciones y equipos propios - 3.1 productos de limpieza de uso común - 3.2 características principales de uso - 3.3 medidas de seguridad y normas de almacenaje - 3.4 interpretación de las especificaciones - 3.5 sistemas y métodos de limpieza - 3.6 procedimientos habituales - 3.7 actividades: limpieza de instalaciones y equipos propios - 4 uso de uniformes y equipamiento personal - 4.1 uniformes de cocina - 4.2 prendas de protección - 4.3 uniformes del personal de restaurante-bar - 4.4 actividades: uso de uniformes y equipamiento personal - 4.5 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 1 - USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRE-SERVICIO - 1 el restaurante tradicional como establecimiento - 1.1 modelos de organización - 1.2 competencias básicas de los profesionales - 1.3 actividades: el restaurante tradicional como establecimiento - 2 establecimientos de servicio a colectividades - 2.1 modelos de organización - 2.2 competencias básicas - 2.3 actividades: establecimientos de servicio a colectividades - 3 utilización de maquinaria, equipos y menaje propios - 3.1 clasificación y descripción para la empresa - 3.2 clasificación del mobiliario - 3.3 ubicación y distribución - 3.4 aplicación de técnicas y modos de operación - 3.5 normas de mantenimiento y prevención de accidentes - 3.6 actividades: utilización de maquinaria, equipos y menaje propios - 4 desarrollo del preservicio en el área de consumo - 4.1 proceso y secuencia de operaciones más importantes - 4.2 apertura del local - 4.3 proceso de aprovisionamiento interno de géneros - 4.4 formalización de la documentación necesaria - 4.5 área de servicio y consumo de alimentos y bebidas - 4.6 la ordenación turística de restaurantes - 4.7 montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo - 4.8 montaje de mesas y de elementos decorativos - 4.9 montaje de servicios tipo bufé - 4.10 tableros para ampliación y unión de mesas - 4.11 actividades: desarrollo del preservicio en el área de consumo - 4.12 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 2 - SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POST-SERVICIO EN EL RESTAURANTE - 1 servicio de alimentos y bebidas - 1.1 tipos de servicio según restauración gastronómica - 1.2 técnicas sencillas de servicio en mesa - 1.3 servicio de desayunos - 1.4 servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones - 1.5 grill o parrilla - 1.6 características específicas de servicios tipo bufé - 1.7 formalización de comandas sencillas - 1.8 técnicas básicas de atención al cliente - 1.9 modalidades sencillas de facturación y cobro - 2 realización de tareas posteriores al servicio - 2.1 tipos modalidades de postservicio - 2.2 secuencia y ejecución de operaciones de postservicio - 2.3 actividades: realización de tareas posteriores al servicio - 2.4 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 3 - 2.5 cuestionario: cuestionario módulo 1 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.