



Técnicas de servicio de bebidas y alimentos en barra y mesa



Área: SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

CONTENIDOS

1 sistemas de organización y distribución del trabajo - 1.1 la brigada del bar-cafetería - 1.2 el mobiliario - 1.3 maquinaria utilizada en bar-cafetería - 1.4 normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería - 1.5 actividades: sistemas de organización y distribución del trabajo - 2 servicio de bebidas, aperitivos y comidas - 2.1 tipología de los servicios en barra y mesa - 2.2 la carta - 2.3 el menú - 2.4 la comanda - 2.5 actividades: servicio de bebidas, aperitivos y comidas - 3 atención al cliente en restauración - 3.1 el servicio y la atención al cliente - 3.2 tipología de servicios al cliente - 3.3 técnicas de atención al cliente - 3.4 actividades: atención al cliente en restauración - 4 la comunicación en restauración - 4.1 la importancia de la comunicación - 4.2 la comunicación oral - 4.3 la comunicación no verbal - 4.4 actividades: la comunicación en restauración - 5 la venta, facturación y cierre del bar-cafetería - 5.1 la venta en el bar-cafetería - 5.2 merchandising para bebidas y comidas - 5.3 fases de la venta - 5.4 actividades: la venta, facturación y cierre del bar-cafetería - 6 facturación y cobro de servicios de bar-cafetería - 6.1 los sistemas de facturación y cobro - 6.2 actividades: facturación y cobro de servicios de bar-cafetería - 7 cierre del bar-cafetería - 7.1 el cierre del bar-cafetería - 7.2 actividades: cierre del bar-cafetería - 7.3 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.