



FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

SECTOR: Hostelería

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MODALIDAD: Distancia

DURACIÓN: 70

CONTENIDO:

- Introducción al restaurante
- La brigada; Relaciones del comedor con otros departamentos; Los uniformes; El mobiliario, el material de trabajo y los condimentos.
- Mise en place y organización del rango. Reposición de materiales y géneros.
- Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros; La comanda
- Servicio al cliente y desbarasado; Doblaje de mesas; Buffet de servicio.
- Trinchado y desespinado; Los vinos y su servicio;
- El bar y su mise en place; El servicio en el bar; Iniciación a la coctelería
- Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones
- Montaje de mesas especiales: banquetes y reuniones.
- Decoración de mesas; Menús y cartas
- Fondos y salsas/platos preparados a la vista del cliente; Servicio de salsas, mostazas y ensaladas; Los postres y los quesos.
- Organización del restaurante
- Beneficio y riesgo en las ventas; Facturación y cobro; Reclamaciones
- Inventario/bodeguilla del día.
- Selección e instrucción de personal



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO
900 - 102 - 168



info@albant.net