

## Duración

50 horas

## Objetivos

Organizar y efectuar el montaje del comedor para diferentes situaciones, así como identificar y utilizar correctamente las instalaciones, equipamiento, dotaciones y mobiliario del mismo.

## Contenidos

- ☑ **Preparación del Comedor para el Servicio.**
  - ✓ El Comedor: Características, Ubicación, Dimensiones, Ambientación, Ventilación, Limpieza, Iluminación, Insonorización, etc.
  - ✓ Las Instalaciones del Comedor y de otros Departamentos Relacionados con los Servicios de Comidas y Bebidas.
  - ✓ Los Equipos de Restauración: Tipos, Características, Calidades, Función, Mantenimiento y Preparación o Montaje para el Servicio.
  - ✓ Las Dotaciones del Restaurante (Loza, Cubertería, Cristalería, Mantelería, Platería y otros): Tipos, Características, Calidades, Cantidades, Uso y Preparación o Repaso/Limpieza para el Servicio.
  - ✓ El Mobiliario del Restaurante: Características, Tipos, Calidades, Uso y Distribución. Normas Generales para el Montaje de Mesas para todo Tipo de Servicio.
  - ✓ Decoración en el Comedor: Flores y Otros Complementos, Uso, Mantenimiento y Aplicación según la Ocasión. Organización del Trabajo en el Comedor.
  
- ☑ **Servicio de Mesas en el Comedor.**
  - ✓ Normas Generales para el Servicio de Mesa.
  - ✓ Técnicas de Recepción y Acomodo de Clientes en el Restaurante.
  - ✓ La Comanda: Concepto, Tipos, Características y Función.
  - ✓ Procedimiento para la Toma de Comanda Estándar e Informatizada. Marcado de Mesa: Cubiertos Apropriados para cada Alimento.
  - ✓ Técnicas de Servicio en la Restauración: a la Inglesa, a la Francesa, en Gueridón, Emplatado.
  - ✓ Servicio de Guarniciones, Salsas y Mostazas.
  - ✓ Normas Generales para el Desbarasado de Mesas.
  - ✓ Normas para la Recogida del Rango: Mesas, Aparadores, Gueridones, etc.
  - ✓ El Desayuno en el Hotel: Buffet, Continental y a la Carta.
  - ✓ Normas para su Servicio.
  - ✓ La Despedida de los Clientes: Factor Fundamental que Completa el Ciclo del Buen Servicio.
  
- ☑ **Montaje y Servicio de Banquetes y Buffets (I).**
  - ✓ El Banquete: Concepto, Tipos y Características.
  - ✓ Material Especial Empleado en el Montaje y Servicio de Banquetes.
  - ✓ Diferentes Estructuras o Formas de Mesas para Banquetes, según número de Comensales y Distribución-Dimensiones del Espacio donde se Monta.

- ✓ Ordenes de Servicio de Banquetes: Impresos de Contratación, Montaje, Desarrollo del Servicio.
  - ✓ Normas Generales de Montaje de Banquetes.
  - ✓ Organización para la Recepción de Invitados a un Banquete.
  - ✓ Protocolo y Precedencia en el Servicio.
  - ✓ Su Importancia, Normas Generales, Tratamientos.
  - ✓ Normas Generales para el Servicio de Banquetes.
- ☑ **Montaje y Servicio de Banquetes y Buffets (II).**
- ✓ El Buffet: Concepto, Tipos y Características.
  - ✓ Material Empleado en el Montaje de Buffets: Tableros, Tiras de Mantel, Faldones/Pliegues, Equipos de Frío/Calor, Espejos, Tablas para Trinchar, Recipientes de Diferentes Tamaños, Formas y Colores, Utensilios para Trinchar y Servir, Elementos Decorativos, etc.
  - ✓ Diferentes Estructuras de Buffet en Función de las Dimensiones y Distribución del Espacio donde se Monta, Número de Clientes y Tipo de Buffet (Sentado, de Pie, Asistido o no).
  - ✓ Técnicas para el Vestido del Buffet con Manteles, Cubres y Faldones Lisos o Plisados.
  - ✓ Distribución de Equipos de Frío/Calor y Utensilios de apoyo para el Servicio. F.R.A.C y H.E.I.
  - ✓ Factores a tener en cuenta a la Hora de la Organización, Elaboración y Montaje del Buffet. Distribución de Alimentos en la Mesa Buffet.
  - ✓ Normas sobre la Manipulación y Exposición de Alimentos.
  - ✓ Pautas para la Decoración, Teniendo en Cuenta el Tipo de Buffet y el Tema Central del Mismo.
  - ✓ Normas Generales para el Servicio del Buffet, tanto de Asistencia en la Línea-Buffet como en la Mesa, Desbarasado y Bebidas en General.