

## Duración

70 horas

## Objetivos

Adquirir las facultades necesarias para servir aperitivos, bebidas, etc. Conocimientos teóricos y prácticos para atender y servir a los clientes. La calidad del servicio, la satisfacción del cliente y la consecución de los objetivos empresariales. El servicio de bar, variables que intervienen en el trato con los clientes para mejorar la atención hacia ellos.

## Contenidos

- ✔ **Introducción al restaurante:**
  - ✔ Deontología de la profesión.
  - ✔ Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
  - ✔ Comunicación.
  - ✔ El restaurante-comedor y sus dependencias.
- ✔ **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:**
  - ✔ Recepción y acomodo del cliente, toma de comandas, tramitación y seguimiento de la comanda, comanda de vinos y despedida de clientes.
- ✔ **Servicio al cliente y desbarasado/doblaje de mesas/buffet de servicio.**
- ✔ **Trinchado y desespinado:**
  - ✔ El trinchado de carnes, de aves y de pescados.
  - ✔ La preparación de mariscos: trinchado y pelado.
  - ✔ Cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.
- ✔ **Los vinos y su servicio:**
  - ✔ Fermentación de la uva y composición del vino: Tipos.
  - ✔ Elaboración y crianza del vino.
  - ✔ Vinos generosos y espumosos.
  - ✔ Servicio de los vinos.
- ✔ **El bar y su mise en place:**
  - ✔ El servicio de mostrador: clases y características.
  - ✔ La mise en place del bar.

- ✓ Clasificación general de las bebidas: No alcohólicas y alcohólicas.
- ✓ Los vales de extracción.
- ☑ **El servicio en el bar:**
  - ✓ Servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos, de plancha.
  - ✓ Condiciones básicas de los alimentos en el bar.
  - ✓ La carta del bar.
  - ✓ Las infusiones.
  - ✓ Servicio del chocolate.
- ☑ **Iniciación a la coctelería:**
  - ✓ Elaboración de cócteles.
  - ✓ Series de coctelería.
  - ✓ Naturaleza de otras bebidas.
  - ✓ Servicio de vinos espirituosos y otras bebidas.
  - ✓ Recetario de coctelería.
- ☑ **Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones:**
  - ✓ Características y clases de buffets.
  - ✓ Montaje de mesas de desayunos.
  - ✓ Servicio de habitaciones.
- ☑ **Montaje de mesas especiales: banquetes y reuniones.**
- ☑ **Decoración de mesas:**
  - ✓ Con flores y con frutas; decoración de bufet.
- ☑ **Menús y cartas:**
  - ✓ La confección de menús y cartas.
  - ✓ Composición e ingredientes de menús y cartas.
  - ✓ Guarniciones.
  - ✓ Postres y helados.
  - ✓ Confección de la carta de vinos.
- ☑ **Fondos y salsas/platos preparados a la vista del cliente/servicio de salsas, mostazas y ensaladas.**
- ☑ **Los postres y los quesos.**
- ☑ **Organización del restaurante:**
  - ✓ Planificación del comedor.
  - ✓ La distribución del personal.
  - ✓ La dirección de sistemas de limpieza e higiene.
- ☑ **Beneficio y riesgo en las ventas.**
- ☑ **Facturación y cobro.**
- ☑ **Reclamaciones: Su resolución.**
- ☑ **Inventario/bodega del día.**
- ☑ **Selección e instrucción de personal:**
  - ✓ El puesto de trabajo. Reclutamiento y selección.
  - ✓ La formación.
- ☑ **El cigarro puro:**
  - ✓ Origen de los cigarros puros.

- ✓ Estructura y partes de un cigarro.
- ✓ Elaboración de un cigarro.
- ✓ Clasificación de los cigarros.
- ✓ Guía del cigarro puro.
- ✓ La cata.
- ✓ Maridaje.