

Objetivos

Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

Contenidos

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

Tipos de servicios según la fórmula de restauración gastronómica

Introducción

Tipos de servicio según la fórmula de restauración

Resumen

Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas

Introducción

Generalidades del servicio en mesa

El servicio en mesa de desayuno

El servicio en mesa de almuerzo

El servicio en mesa de cena

Resumen

El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones

Introducción

El servicio de habitaciones

Resumen

Características específicas de los servicios tipo bufé y servicio a colectividades

Introducción

Características específicas del bufé

Características específicas del servicio a colectividades

Resumen

Formalización de comandas sencillas

Introducción

Características de la comanda

Resumen

Aplicación de técnicas de atención al cliente

Introducción

Técnicas de atención al cliente

Resumen

Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro

Introducción
Facturación
Sistemas de cobro
Control de las ventas en establecimientos de restauración
Los costes en establecimientos de restauración
Evaluación de los resultados obtenidos
Resumen

REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipos y modalidades de postservicio

Introducción
Tipos y modalidades de postservicio
Resumen

Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad

Introducción
Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipos y modalidades
Resumen

PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de calidad

Introducción
La calidad
Resumen

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Introducción
Actividades de prevención
Control de insumos
Procesos para evitar resultados defectuosos
Resumen

