

Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio

Duración
30 horas

Objetivos

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

Contenidos

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

Introducción

Definición de restaurante

Clasificación de los restaurantes

Departamentos del restaurante tradicional

Instalaciones del restaurante tradicional

Competencias básicas del personal del restaurante tradicional

Resumen

Los establecimientos de servicio a colectividades

Introducción

La restauración colectiva

Competencias básicas de los profesionales de establecimientos de restauración colectiva

Resumen

Maquinaria, equipos, útiles y menajes propios del área de restaurante

Introducción

Características del material de restaurante

Clasificación del material de restaurante

Resumen

Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

Introducción

Fases del preservicio

Aprovisionamiento interno de géneros y reposición de material

Montaje de mesas

Montaje de servicios de bufés, autoservicios o análogos

Resumen

