
PROGRAMA FORMATIVO

USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRESERVICIO

Código: 4701

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **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

Definición de restaurante.

Clasificación.

Departamentos del restaurante tradicional.

Instalaciones del restaurante tradicional.

Los establecimientos de servicio a colectividades

La restauración colectiva.

Competencias básicas de los profesionales de establecimientos de restauración colectiva.

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

Características del material de restaurante.

Clasificación del material de restaurante.

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

Fases del preservicio.

Aprovisionamiento interno de géneros y reposición de material.

Montaje de mesas.

Montaje de servicios de bufé, autoservicio o análogo.