
PROGRAMA FORMATIVO

Servicios especiales en restauración

Código: 4844

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir y/o actualizar los conocimientos para desarrollar correctamente trabajos especializados en restauración. Identificar los materiales más adecuados y específicos para estos servicios, bien sean catering, banquetes, buffets, etc. Conocer las diferentes formas de montaje de salones y mesas, tipos de seguimiento de control de gastos, beneficios y manejo de la orden de servicio. Además de conocer las reglas de decoración y montaje de expositores, influenciados por los colores y los elementos decorativos. Describir y saber montar un salón, ya sea destinado a buffet, banquete, coffe break o a cóctel. Aprender a desarrollar un completo trabajo destinado al servicio de eventos especiales en restauración.

➤ **Contenidos:**

Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.

Los salones y la distribución de los espacios. Planos.

Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario.

Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles.

Servicios especiales en restauración

El banquete y el catering.

Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración.

Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales.

La comercialización de los servicios especiales.

La venta y relaciones con los clientes.

La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio.

La facturación de los servicios especiales.

Otros eventos en restauración

El buffet.

Otros servicios.

Decoración y montaje de expositores

Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración.

Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración.

El color y su influencia: teoría de los colores.

Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.

La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo.

Los centros de mesas.

Los bodegones y otros elementos para la decoración.

La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos.