
PROGRAMA FORMATIVO

Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante

Código: 4861

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir y/o actualizar los conocimientos del servicio básico de alimentos y bebidas, así como de las tareas de postservicio en el restaurante.

➤ **Contenidos:**

BLOQUE 1. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.
El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
Formalización de comandas sencillas.
Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

BLOQUE 2. REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipos y modalidades de postservicio.
Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

BLOQUE 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de la calidad.
Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.