

OBJETIVO

Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.

Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos.

Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.

ÍNDICE

1.0 Introducción a la restauración 1.1 La restauración. Evolución del sector 1.2 Definición y clasificación de los establecimientos de restauración 1.3 El restaurante 1.4 Departamentos de un restaurante. 1.5 El trato dirigido al cliente.

2.0 Plantilla bajo la dirección del maitre 2.1 La brigada 2.2 Los uniformes de servicio 2.3 El maître 2.4 Idiomas

3.0 Recepción, acomodo y despedida del cliente. 3.1 Recepción y acomodo del cliente. La despedida 3.2 La comanda 3.3 Interpretación de la comanda 3.4 Nuevas tecnologías: comanderos electrónicos, tpv.

4.0 La mise en place 4.1 La mise en place 4.2 Montaje de mesas 4.3 La lencería 4.4 El ""petit meage"". El convoy 4.5 Control de calidad 4.6 Estudio de tiempos, recorridos y procesos 4.7 La comanda

5.0 Mobiliario y material de trabajo 5.1 El mobiliario para uso de los clientes 5.2 Mobiliario para uso de la brigada 5.3 Vajilla 5.4 Otros utensilios

6.0 Clasificación de los servicios. Generalidades 6.1 Desarrollo del servicio en el comedor y en barra 6.2 Normas generales de servicio 6.3 Clasificación de los servicios 6.4 Transporte de viandas 6.5 El desbarase de mesas

7.0 Trinchado y tipos de corte 7.1 Cortes especiales 7.2 El trinchado de carnes 7.3 El trinchado de mariscos 7.4 El trinchado del pescado

8.0 Servicio de bebidas, a la plancha y de aperitivos 8.1 Servicio en barra y en mesa 8.2 Servicios a la plancha 8.3 Servicio de aperitivos

