

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

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.  
Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

➤ **Contenidos:**

### **SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN**

**Tipos de servicios según la fórmula de restauración gastronómica**

**Introducción**

**Tipos de servicio según la fórmula de restauración**

**Resumen**

**Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas**

**Introducción**

**Generalidades del servicio en mesa**

**El servicio en mesa de desayuno**

**El servicio en mesa de almuerzo**

**El servicio en mesa de cena**

**Resumen**

**El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones**

**Introducción**

**El servicio de habitaciones**

**Resumen**

**Características específicas de los servicios tipo bufé y servicio a colectividades**

**Introducción**

**Características específicas del bufé**

**Características específicas del servicio a colectividades**

**Resumen**

**Formalización de comandas sencillas**

**Introducción**

**Características de la comanda**

**Resumen**

**Aplicación de técnicas de atención al cliente**

**Introducción**

**Técnicas de atención al cliente**

**Resumen**

**Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro**

**Introducción**

**Facturación**

**Sistemas de cobro**

**Control de las ventas en establecimientos de restauración**

**Los costes en establecimientos de restauración**  
**Evaluación de los resultados obtenidos**  
**Resumen**

**REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Tipos y modalidades de postservicio**  
**Introducción**  
**Tipos y modalidades de postservicio**  
**Resumen**

**Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad**  
**Introducción**  
**Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipos y modalidades**  
**Resumen**

**PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD**

**Aseguramiento de calidad**  
**Introducción**  
**La calidad**  
**Resumen**

**Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos**  
**Introducción**  
**Actividades de prevención**  
**Control de insumos**  
**Procesos para evitar resultados defectuosos**  
**Resumen**