

Servicios especiales en restauración



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 80h

Metodología: online

Objetivos

Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos.

Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración.

Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes.

Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

Contenidos y estructura del curso

Unidad Didáctica 1: 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.

Unidad Didáctica 2: 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 del servicio.

La facturación de los servicios especiales.

Unidad Didáctica 3: Otros eventos en restauración.

El buffet.

Otros eventos.

Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos.

Unidad Didáctica 4: Decoración y montaje de expositores.

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

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

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 de decoración.

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

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

