

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

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## 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

Introducción. Tipos de servicio según la fórmula de restauración. 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. Resumen.

Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

Introducción. Tipos y modalidades de postservicio. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipos y modalidades. Resumen.

Participación en la mejora de la calidad

Introducción. La calidad. Actividades de prevención. Control de insumos. Procesos para evitar resultados defectuosos. Resumen.

Bibliografía