

Sistemas de organización y distribución del trabajo en barra y mesa de bar-cafetería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Desarrollar el proceso de puesta a punto o mise-en-place de mobiliario, instalaciones y equipos del bar-cafetería, para adecuarlo a la posterior realización del servicio.

CONTENIDOS

1. La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.
2. Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería.
3. Mobiliario del bar.
4. Maquinaria utilizada en el servicio de bar y cafetería: descripción, tipos y calidades.
5. Mobiliario para servicio en mesa.
6. Mesas auxiliares.
7. Aparadores.
8. Gueridones.
9. Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería.
10. Decoración del establecimiento.
11. Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos.
12. Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra