

Servicios especiales en restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de disponer todo tipo de servicios especiales en restauración. En concreto el alumno será capaz de:
- 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

UD1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración.

1.1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.

1.2. Los salones y las distribuciones de los espacios. Planos.

1.3. Manejos riesgos puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos maquinaria herramientas utensilios y mobiliario.

1.4. Los daños posibles por un mal uso de equipos máquinas y útiles.

UD2. Servicios especiales en restauración.

2.1. El Banquete y el Catering.

2.2. Montaje de mesas en los servicios especiales de restauración.

2.3. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales.

2.4. La comercialización de los servicios especiales.

2.5. La venta y las relaciones con los clientes.

2.6. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio.

2.7. La facturación de los servicios especiales.

UD3. Otros eventos en restauración.

3.1. El Buffet.

3.2. Sentado de pie.

3.3. Asistido o no.

3.4. Dimensiones y distribución del espacio.

3.5. Número de clientes.

3.6. Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables.

3.7. Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet.

3.8. Otros eventos.

3.9. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos.

UD4. Decoración y montaje de expositores.

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

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

4.3. El color y su influencia: teoría de los colores.

4.4. Plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.

4.5. La decoración de buffet teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo.

4.6. Los centros de mesas.

4.7. Los bodegones y otros elementos para la decoración.

4.8. La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos intensidad elementos.