

Eventos, catering y banquetes

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Mejorar la calidad del servicio y atención al cliente en banquetes y eventos realizando la puesta a punto del salón. Organizar y efectuar el montaje del comedor para diferentes situaciones, así como identificar y utilizar correctamente las instalaciones, equipamiento, dotaciones y mobiliario de este. Montar y servir diferentes tipos de buffets, utilizando el mobiliario auxiliar y los equipos y la decoración adecuada.

CONTENIDOS

UD1 Identificación de las instalaciones y mobiliario.

1.1 Banquete: concepto, tipos y características.

1.2 Salón de banquetes: características, ubicación, dimensiones, ambientación, ventilación, limpieza, iluminación, insonorización, etc.

1.3 Equipos: tipos, características, calidades, función, mantenimiento y preparación o montaje para el servicio.

1.4 Mobiliario: características, tipos, calidades, uso y distribución.

UD2 Caracterización de Mise en Place.

2.1 Dotaciones del restaurante (loza, cubertería, cristalería, mantelería): tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio.

2.2 Listado de material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes.

2.3 Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicio de banquetes y otros eventos especiales.

2.4 Estructuras o formas de mesas para banquetes según: número de comensales y distribución dimensiones del espacio donde se monta.

2.5 Decoración en el comedor: objetos y flores, su uso, mantenimiento y aplicación según la ocasión.

2.6 Preparación del área de trabajo: Repaso y distribución del mobiliario y ventilación del local.

2.7 Repaso y preparación del material de servicio: loza, cubertería, cristalería.

2.8 Mantelería y lencería.

2.9 Repaso y reposición de los complementos de mesa: saleros, pimenteros, mostazas, salsas embotelladas.

2.10. Realización del vestido de las mesas de banquete: colocación de tiras de mantel y pliegues o faldones, según necesidades.

2.11 Montaje de las mesas de acuerdo con el menú concertado para el banquete.

2.12 Descripción de la decoración de mesas según tipo o motivo del evento.

2.13 Repaso y montaje de aparadores, guerdones, carros auxiliares de servicio, armarios calentaplatos y mesas calientes.

2.14 Identificación de las operaciones previas al servicio

UD3 Explicación del Servicio de Banquetes.

3.1 Identificación de las normas generales del servicio de banquetes.

3.2 Explicación del protocolo y precedencia en el servicio.

3.3 Uso de técnicas de recepción y acomodo de clientes.

3.4 Descripción del servicio de bebidas.

3.5 Utilización de técnicas de servicio en los banquetes.

3.6 Descripción servicio de guarniciones, salsas y mostazas.

3.7 Identificación de las normas generales para el desbarasado de mesas.

3.8 Realización del desbarasado de mesas, cambio de ceniceros.

3.9 Explicación de la finalización del servicio.