

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio - Operaciones básicas del restaurante y bar

Modalidad:

e-learning con una duración 30 horas

Objetivos:

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

Contenidos:

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

Introducción

Definición de restaurante

Clasificación de los restaurantes

Departamentos del restaurante tradicional

Instalaciones del restaurante tradicional

Competencias básicas del personal del restaurante tradicional

Resumen

Los establecimientos de servicio a colectividades

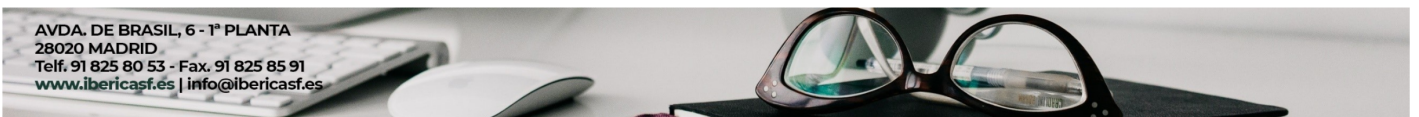
Introducción

La restauración colectiva

Competencias básicas de los profesionales de establecimientos de restauración colectiva

Resumen

Maquinaria, equipos, útiles y menajes propios del área de restaurante



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Introducción?

Características del material de restaurante?

Clasificación del material de restaurante?

Resumen

Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

Introducción?

Fases del preservicio?

Aprovisionamiento interno de géneros y reposición de material?

Montaje de mesas?

Montaje de servicios de bufés, autoservicios o análogos?

Resumen