

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante - Operaciones básicas del restaurante y bar

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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

Tipos de servicios según la fórmula de restauración gastronómica

Introducción

Tipos de servicio según la fórmula de restauración

Resumen

Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas

Introducción

Generalidades del servicio en mesa

El servicio en mesa de desayuno

El servicio en mesa de almuerzo

El servicio en mesa de cena

Resumen

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones

Introducción

El servicio de habitaciones

Resumen

Características específicas de los servicios tipo bufé y servicio a colectividades

Introducción

Características específicas del bufé

Características específicas del servicio a colectividades

Resumen

Formalización de comandas sencillas

Introducción

Características de la comanda

Resumen

Aplicación de técnicas de atención al cliente

Introducción

Técnicas de atención al cliente

Resumen

Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro

Introducción

Facturación

Sistemas de cobro

Control de las ventas en establecimientos de restauración

Los costes en establecimientos de restauración

Evaluación de los resultados obtenidos

Resumen

## REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipos y modalidades de postservicio

Introducción

Tipos y modalidades de postservicio

Resumen

Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Introducción

Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipos y modalidades

Resumen

## **PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD**

Aseguramiento de calidad

Introducción

La calidad

Resumen

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Introducción

Actividades de prevención

Control de insumos

Procesos para evitar resultados defectuosos

Resumen