

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones

Modalidad:

e-learning con una duración 56 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:

Unidad didáctica 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

- 1.1 Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- 1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Unidad didáctica 2. Los establecimientos de servicio a colectividades

- 2.1 Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
- 2.2 Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

Unidad didáctica 3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

- 3.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- 3.2 Ubicación y distribución.
- 3.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- 3.4 Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## Unidad didáctica 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

4.1 Proceso y secuencia de operaciones más importantes.

4.2 Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.

4.3 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.

4.4 Formalización de la documentación necesaria.

4.5 Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas:

4.5.1 Repaso y preparación del material de servicio.

4.5.1 Montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo.

4.5.2 Montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.

4.5.3 Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.