

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Servicios especiales en restauración

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

- 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:

Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

Introducción

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

Los salones y la distribución de los espacios. Planos

Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario

Posibles daños por un mal uso de equipos, máquinas y útiles

Resumen

Servicios especiales en restauración

Introducción

El banquete y el catering

Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales  
La comercialización de los servicios especiales  
La venta y relaciones con los clientes  
La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio  
La facturación de los servicios especiales  
Resumen

#### Otros eventos en restauración

Introducción  
El buffet  
Otros eventos  
Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos  
Resumen

#### Decoración y montaje de expositores

Introducción  
Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración  
Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración  
El color y su influencia: teoría de los colores  
Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas  
La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo  
Los centros de mesas  
Los bodegones y otros elementos para la decoración  
La ambientación musical en restauración: tipos, intensidades, elementos  
La luz: tipos e intensidades  
Resumen

