



La mejor formación a tu alcance.

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 mejor formación a tu alcance.

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



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

