

## **ONV1UF0059 Maître (80 horas)**

### **Objetivos:**

Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.

Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos.

Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.

### **Índice:**

- 1.0 Introducción a la restauración
- 1.1 La restauración. Evolución del sector
- 1.2 Definición y clasificación de los establecimientos de restauración
- 1.3 El restaurante
- 1.4 Departamentos de un restaurante.
- 1.5 El trato dirigido al cliente.
- 2.0 Plantilla bajo la dirección del maitre
- 2.1 La brigada
- 2.2 Los uniformes de servicio
- 2.3 El maître
- 2.4 Idiomas
- 3.0 Recepción, acomodo y despedida del cliente.
- 3.1 Recepción y acomodo del cliente. La despedida
- 3.2 La comanda
- 3.3 Interpretación de la comanda
- 3.4 Nuevas tecnologías: comanderos electrónicos, tpv.
- 4.0 La mise en place
- 4.1 La mise en place
- 4.2 Montaje de mesas
- 4.3 La lencería
- 4.4 El "petit meage". El convoy
- 4.5 Control de calidad
- 4.6 Estudio de tiempos, recorridos y procesos
- 4.7 La comanda
- 5.0 Mobiliario y material de trabajo
- 5.1 El mobiliario para uso de los clientes
- 5.2 Mobiliario para uso de la brigada
- 5.3 Vajilla
- 5.4 Otros utensilios
- 6.0 Clasificación de los servicios. Generalidades
- 6.1 Desarrollo del servicio en el comedor y en barra
- 6.2 Normas generales de servicio
- 6.3 Clasificación de los servicios
- 6.4 Transporte de viandas
- 6.5 El desbarase de mesas
- 7.0 Trinchado y tipos de corte

## **ONV1UF0059 Maître (80 horas)**

- 7.1 Cortes especiales
- 7.2 El trinchado de carnes
- 7.3 El trinchado de mariscos
- 7.4 El trinchado del pescado
- 8.0 Servicio de bebidas, a la plancha y de aperitivos
- 8.1 Servicio en barra y en mesa
- 8.2 Servicios a la plancha
- 8.3 Servicio de aperitivos
  
- 9.0 El vino. Servicio de los vinos. Maridaje.
- 9.1 La uva en su estado natural
- 9.2 Componentes de la uva
- 9.3 Fermentación de la uva y composición del vino
- 9.4 Elaboración del vino tinto
- 9.5 Clasificación del vino tinto, blanco y vino generoso
- 9.6 Elaboración de otros vinos
- 9.7 Definición de los distintos tipos de vino
- 9.8 El sumiller
- 9.9 La guarda del vino
- 9.10 El servicio de los vinos
- 10.0 Los aguardientes. Servicio de cerveza y licores espirituosos
- 10.1 Destilación simple y continua. Diferencias
- 10.2 Elaboración de licores y aguardientes
- 10.3 El brandy
- 10.4 El brandy jerezano y el brandy del penedés
- 10.5 El armagnac
- 10.6 El cognac
- 10.7 Otros aguardientes de vino
- 10.8 Los aguardientes de residuos de uva o de vino
- 10.9 Los aguardientes de sidra
- 10.10 Los aguardientes de frutas
- 10.11 Los akuavits y snaps
- 10.12 La ginebra
- 10.13 El vodka
- 10.14 El tequila y el mezcal
- 10.15 El ron y la cachaça
- 10.16 El whisky europeo
- 10.17 El whisky americano
- 10.18 La cerveza
- 10.19 Servicio de vinos, cerveza y licores espirituosos
- 11.0 Servicio de infusiones y bebidas no alcohólicas
- 11.1 Clases de café. Elaboraciones y servicios del café
- 11.2 El té, variedades y procedencia. Elaboración y servicio del té
- 11.3 Otras infusiones. Cacao, zumos y refrescos
- 12.0 Los quesos: su servicio
- 12.1 Elaboración del queso
- 12.2 Clasificación de los quesos

## **ONV1UF0059 Maître (80 horas)**

- 12.3 Variedades de quesos. Españoles e internacionales
- 13.0 Servicios especiales
- 13.1 Montaje de buffet de desayunos
- 13.2 Montaje de mesas de desayuno
- 13.3 Servicio de desayunos continentales
- 13.4 Servicio de desayunos a la americana o a la inglesa
- 13.5 Servicio de habitaciones
- 13.6 Servicio de desayuno en pisos
- 13.7 El lunch o picnic
- 13.8 Montaje de mesas especiales y banquetes
- 13.9 Servicio de banquetes
- 13.10 Montaje y servicio de mesas de buffet
- 13.11 Buffets de estructura fija y movable
- 13.12 Tipos de montaje de mesas
- 14.0 Decoración de mesas
- 14.1 Decoración de mesas con flores
- 14.2 Decoración de mesas con frutas
- 14.3 Decoración de buffet
- 15.0 Otras tareas y servicios
- 15.1 La confección de menús
- 15.2 Confección de cartas. Las sugerencias
- 15.3 Servicios a la vista del cliente
- 15.4 Los postres. La carta de postres
- 15.5 Los puros: la cata
- 16.0 Proceso de facturación y cobro.
- 16.1 La facturación
- 16.2 El recorrido y control de los vales. La factura
- 16.3 Liquidaciones y caja del día
- 16.4 Diario de producción e informe de ventas
- 17.0 Atención al cliente
- 17.1 Características esenciales de la empresa de servicios
- 17.2 El personal. La atención al cliente.
- 17.3 La comunicación
- 17.4 Tipología del cliente
- 17.5 Quejas y reclamaciones
- 17.6 La protección de usuarios y consumidores
- 18.0 Nociones generales de gastronomía.
- 18.1 Métodos de cocción
- 18.2 Operaciones preliminares en cocina