

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Supervisión y desarrollo de los procesos de Mise en Place, servicio y postservicio en el bar y restaurante

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir el proceso de puesta a punto para los diferentes servicios de restauración.
- Identificar las necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para desarrollar diferentes tipos de servicio en restauración, describiendo sus características y posibles aplicaciones y realizar las operaciones de montaje de los mismos.

Contenido

1. Control de las instalaciones.
2. Revisión de la maquinaria, equipos, mobiliario y menaje.
3. Análisis y desarrollo del montaje de mesas para todo tipo de servicios. Instrucciones para el personal.
4. Distribución y coordinación del personal de restaurante-bar para los diferentes procesos (Mise en place, servicio y post servicio).
5. Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos, géneros y materias primas para un posterior servicio.
6. Supuesto Práctico