

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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 Ayudar en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

### Contenido

1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.
4. Formalización de la documentación necesaria.
5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas.