

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración

**Duración:** 40h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

### Contenido

1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.
3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
4. Características específicas de los servicios tipo buffet y servicios a las colectividades.
5. Formalización de comandas sencillas.
6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro