

## **FICHA TÉCNICA DEL CURSO**

**Nombre del curso:** El Restaurante

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### **Objetivo**

- Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.

### **Contenido**

1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.
2. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
3. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante.