

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Mise en place del Restaurante

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Identificar las necesidades de equipos, utensilios, muebles e instrumentos para desarrollar diferentes tipos de servicio en sala, describiendo sus características y posibles aplicaciones Describir el proceso de puesta a punto para los distintos tipos de servicio en sala Organizar operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios y otros instrumentos necesarios de tal manera que las instalaciones estén en condiciones para desarrollar el servicio en sala.

Contenido

1. Adecuación de las instalaciones.
2. Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas.
4. Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio.
5. El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, usos y distribución.
6. Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicios.
7. Decoración en el comedor. Flores y otros complementos.
8. Ambientación en el comedor.
9. El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.