

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Servicio del restaurante

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir y desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en sala, utilizando las técnicas más apropiadas para cada fórmula de restauración Identificar las diferentes técnicas de servicio en sala, caracterizándolas, explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada fórmula de restauración en concreto.

Contenido

1. Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración.
2. Platos significativos de la cocina nacional e internacional.
3. La comanda: concepto, tipos, características, función y circuito.
4. Procedimiento para la toma de la comanda estándar e informatizada.
5. Tipos de servicio en la restauración.
6. Marcado de mesa: cubiertos apropiados para cada alimento.
7. Normas generales, técnicas y procesos para el servicio de alimentos y bebidas en mesa.
8. Normas generales para el desbarasado de mesas.
9. Servicio de guarniciones, salsas y mostazas.