SERVICIO DE RESTAURANTES Y BARES Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

Área: Alimentación / Hostelería - Plataforma
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 225.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES Adquirir los fundamentos básicos para la atención a un cliente en un servicio de restaurante-bar desde la toma de la comanda hasta la facturación, cobro, y en su caso reclamaciones del servicio. PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS La nueva Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario que tenía prevista su entrada en vigor el 2 de enero del 2023, indica que todos los establecimientos que elaboren o dispensen comida, deben tener un plan de medidas de prevención determinado cuyo fin, es reducir el volumen de desperdicios alimentarios en las distintas fases de la cadena. Esta formación persigue los siguientes objetivos: Conocer los requisitos del proyecto de ley y saber cómo aplicarlos en las empresas de alimentación. Aprender prácticas concretas de prevención, incluyendo la donación de alimentos. Adquirir mayor conciencia y sensibilización frente al desperdicio alimentario.

CONTENIDOS

Servicio de restaurantes y bares 1 INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE 1.1 Deontología de la profesión 1.2 Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa 1.3 Comunicación 1.4 El restaurante-comedor y sus dependencias 1.5 Cuestionario: Cuestionario tema 1 2 LA BRIGADA 2.1 Los uniformes 2.2 Relaciones del comedor con otros departamentos 2.3 Cuestionario: Cuestionario tema 2 3 EL MOBILIARIO 3.1 El material de trabajo 3.2 Los condimentos 3.3 Cuestionario: Cuestionario tema 3 4 MISE EN PLACE Y ORGANIZACIÓN DEL RANGO 4.1 Introducción 4.2 Organización del rango 4.3 Cuestionario: Cuestionario tema 4 5 MANEJO DE CAMPANAS BANDEJAS FUENTES Y CARROS 5.1 Manejo 5.2 Cuestionario: Cuestionario tema 5 6 LA COMANDA 6.1 Recepción y acomodo del cliente 6.2 Toma de comandas 6.3 Tramitación y seguimiento de la comanda 6.4 Comanda de vinos 6.5 Despedida de clientes 6.6 Cuestionario: Cuestionario tema 6 7 SERVICIO AL CLIENTE Y DESBARASADO DOBLAJE DE MESAS 7.1 Introducción 7.2 Buffet de servicio 7.3 Trinchado y desespinado 7.4 El trinchado de carnes, de aves y de pescados 7.5 La preparación de mariscos - trinchado y pelado 7.6 Cortes especiales - jamón serrano y salmón ahumado 7.7 Cuestionario: Cuestionario tema 7 8 LOS VINOS Y SU SERVICIO 8.1 Fermentación de la uva y composición del vino 8.2 Tipos 8.3 Elaboración y crianza del vino 8.4 Vinos generosos y espumosos 8.5 Servicio de los vinos 8.6 Cuestionario: Cuestionario tema 8 9 EL BAR Y SU MISE EN PLACE 9.1 El servicio de mostrador 9.2 Clases y características 9.3 La mise en place del bar 9.4 Clasificación general de las bebidas 9.5 No alcohólicas y alcohólicas 9.6 Los vales de extracción 9.7 Cuestionario: Cuestionario tema 9 10 EL SERVICIO EN EL BAR 10.1 Servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos, de plancha 10.2 Condiciones básicas de los alimentos en el bar 10.3 La carta del bar 10.4 Las infusiones 10.5 Servicio del chocolate 10.6 Cuestionario: Cuestionario tema 10 11 INICIACIÓN A LA COCTELERIA 11.1 Elaboración de cocteles 11.2 Series de coctelería 11.3 Naturaleza de otras bebidas 11.4 Servicio de vinos espirituosos y otras bebidas 11.5 Recetario de coctelería 11.6 Cuestionario: Cuestionario tema 11 12 BUFFETS-SERVICIO DE DESAYUNOS-SERVICIO DE HABITACIONES 12.1 Características y clases de buffets 12.2 Montaje de mesas de desayunos 12.3 Servicio de habitaciones 12.4 Cuestionario: Cuestionario tema 12 13 MONTAJE DE MESAS ESPECIALES 13.1 Banquetes y reuniones 13.2 Cuestionario: Cuestionario tema 13 14 MENÚS Y CARTAS 14.1 La confección de menús y cartas 14.2 Composición e ingredientes de menús y cartas 14.3 Guarniciones 14.4 Postres y helados 14.5 Confección de la carta de vinos 14.6 Cuestionario: Cuestionario tema 14 15 FONDOS Y SALSAS 15.1 Platos preparados a la vista del cliente 15.2 Servicio de salsas 15.3 Mostazas 15.4 Ensaladas 15.5 Cuestionario: Cuestionario tema 15 16 LOS POSTRES Y LOS QUESOS 16.1 Los postres - introducción 16.2 El queso - introducción 16.3 Cuestionario: Cuestionario tema 16 17 ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE 17.1 Planificación del comedor 17.2 La distribución del personal 17.3 La dirección de sistemas de limpieza e higiene 17.4 Cuestionario: Cuestionario tema 17

18 BENEFICIO Y RIESGO EN LAS VENTAS 18.1 Introducción 18.2 Cuestionario: Cuestionario tema 18 19 FACTURACIÓN Y COBRO 19.1 Introducción 19.2 El cajero - Facturista en el comedor 19.3 Cuestionario: Cuestionario tema 19 20 RECLAMACIONES 20.1 Las reclamaciones 20.2 Resoluciones 20.3 Cuestionario: Cuestionario tema 20 21 INVENTARIO 21.1 Definición 21.2 Bodeguilla del día 21.3 Cuestionario: Cuestionario tema 21 22 SELECCIÓN E INSTRUCCIÓN DE PERSONAL 22.1 El puesto de trabajo 22.2 Reclutamiento y selección 22.3 La formación 22.4 Cuestionario: Cuestionario tema 22 23 APLICACIÓN LEGISLATIVA SOBRE TABACO Y SIMILARES 23.1 Normativa del tabaco 23.2 Cigarros puros y cigarrillos 23.3 Dispositivos electrónicos 23.4 Pipas de agua y similares 23.5 Cuestionario: Cuestionario tema 23 23.6 Cuestionario: Cuestionario final Prevención de desperdicios alimentarios 1 Concepto de residuos orgánicos desperdicio alimentario y pérdida de alimentos 1.1 Residuos orgánicos 1.2 Desperdicio alimentario y pérdida de alimentos 1.3 Causas por las que se pierden y desperdician los alimentos en la cadena alimentaria 1.4 Factores causales en los diferentes eslabones de la cadena 1.5 Diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente 1.6 Qué es la Trazabilidad 1.7 El coste que representa el desperdicio de alimentos 1.8 La huella del desperdicio alimentario 1.9 Políticas para minimizar los desperdicios alimentarios 1.10 Actividad - Desperdicios alimentarios 1.11 Cuestionario: Concepto de residuos orgánicos, desperdicio alimentario y pérdida de alimentos 2 Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos 2.2 Plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos 2.3 Jerarquía de las prioridades de los agentes de la cadena alimentaria 2.4 Obligaciones generales para todos los agentes de la cadena alimentaria 2.5 Actividad - Ley 2.6 Cuestionario: Políticas para reducir las pérdidas y desperdicio de alimentos 3 Medidas de prevención del desperdicio de alimentos 3.1 Establecimientos de alimentación - Distribuidoras, supermercados y tiendas 3.2 Establecimientos de restauración 3.3 Como interviene en el proceso el consumidor final 3.4 Aspectos básicos de seguridad alimentaria 3.5 Qué son las Buenas Prácticas de Higiene 3.6 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de alimentación 3.7 Buenas prácticas de Higiene en establecimientos de restauración 3.8 Qué se hace con los residuos 3.9 Actividad - Residuos 3.10 Cuestionario: Medidas de prevención del desperdicio de alimentos 4 Donación de alimentos 4.1 Concienciación social 4.2 Normativa para la donación de alimentos 4.3 Las entidades donantes y las entidades receptoras 4.4 Cuestionario: Donación de alimentos 4.5 Cuestionario: Cuestionario final

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.