



Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio

Sku: UF0058_V2

Horas: 30

OBJETIVOS

Utilizar los equipos máquinas útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo, Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas,

CONTENIDOS

Tema 1. El Restaurante Tradicional como Establecimiento y como Departamento. 1.1. Definición caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento Tema 2. Los Establecimientos de Servicios a Colectividades. 2.1. Definición caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases 2.2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos Tema 3. Utilización de la 55 Equipos Útiles y Menaje Propios del Área de Restaurante. 3.1. Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones 3.2. Ubicación y distribución 3.3. Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación característicos 3.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso control y prevención de accidentes Tema 4. Desarrollo del Preservicio en el Área de Consumo de Alimentos y Bebidas. 4.1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes 4.2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías 4.3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio 4.4. Formalización de la documentación necesaria 4.5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas