



## Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante

**Sku:** UF0059\_V2

**Horas:** 60

### OBJETIVOS

Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos bebidas y complementos utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente, Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes,

### CONTENIDOS

Tema 1. Servicio de Alimentos y Bebidas y Atención al Cliente en Restauración. 1.1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica 1.2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesas de desayunos almuerzos y cenas 1.3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones 1.4. Características específicas de los servicios tipo buffet y servicios a las colectividades 1.5. Formalización de comandas sencillas 1.6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente 1.7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro Tema 2. Realización de Tareas Posteriores al Servicio en el Área de Consumo de Alimentos y Bebidas. 2.1. Tipos y modalidades de postservicio 2.2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad Tema 3. Participación en la Mejora de la Calidad. 3.1. Aseguramiento de la calidad 3.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos