

UF0058 Uso De La Dotación Básica Del Restaurante Y Asistencia En El Preservicio

Sku: PIT073

Horas: 30

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General

- 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. Y 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.

Objetivos Específicos

- Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y Maquinaria del departamento de restaurante.
- Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipos y Maquinaria idóneos, en función de tipo y volumen de servicio.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.
- Ayudar en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

- Definición. Caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Unidad didáctica 2. Los establecimientos de servicio a colectividades

- Definición. Caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases
- Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos

Unidad didáctica 3. Utilización de Maquinaria. Equipos. Útiles y menaje propios del área de restaurante

- Clasificación y descripción según características. Funciones y aplicaciones
- Ubicación y distribución
- Aplicación de técnicas. Procedimientos y modos de operación y control característicos
- Aplicación de normas de mantenimiento de uso. Control y prevención de accidentes

Unidad didáctica 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Proceso y secuencia de operaciones más importantes
- Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio
- Formalización de la documentación necesaria
- Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas