



## **UF0059 Servicio Básico De Alimentos Y Bebidas Y Tareas De Postservicio En El Restaurante**

**Sku:** PIT074

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

#### **Objetivo General**

- La presente unidad formativa, Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante, trata sobre la realización de tareas sencillas de servicio de alimentos y bebidas, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y del tipo de servicio. Dentro de las operaciones básicas de restaurante y bar se encuentra asistir en el servicio, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación y conservación.

#### **Objetivos Específicos**

- 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**

#### **Unidad didáctica 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración**

- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica
- Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos. Almuerzos y cenas
- El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones
- Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades
- Formalización de comandas sencillas
- Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente

- Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro

## **Unidad didáctica 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas**

- Tipos y modalidades de postservicio
- Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad

## **Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de la calidad**

- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos