



## UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.

**Sku:** PA\_UF0058

**Horas:** 30

**Formato:** HTML

### 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

- **Unidad 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 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 3. Utilización de 55, 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 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:
  - Repaso y preparación del material de servicio.
  - Montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo.
  - Montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.
  - Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.