



## **UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.**

---

**Sku:** PA\_UF0059

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

## **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**

- **Unidad 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 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 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.