



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.