Mise en place del restaurante

Sku: CT1096

Horas: 9

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Adecuación de las instalaciones. 2. Puesta a punto de la Maquinaria y equipos. 3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas. 4. Las dotaciones del restaurante: tipos. características. calidades. cantidades. uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio. 4.1. Vajilla. 4.2. Cubertería. 4.3. Cristalería. 4.4. Mantelería. 4.5. Otros. 5. El mobiliario del restaurante: características. tipos. calidades. usos y distribución. 6. Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicios. 7. Decoración en el comedor. Flores y otros complementos. 8. Ambientación en el comedor. 9. El menú del día. el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.