

REF: K009

## OBJETIVOS

- Conocer el funcionamiento interno de bar-cafetería y utilizar las instalaciones adecuadamente, equipos y herramientas necesarios para la prestación del servicio.
- Aplicar las técnicas de recepción, acomodo y despedida de clientes en servicios de restauración.
- Organizar y efectuar el montaje de mesas de acuerdo con las normas establecidas para todo tipo de servicio así como utilizar eficazmente el equipamiento, dotación y mobiliario.
- Aplicar las diferentes técnicas de servicio existentes en restauración.
- Aprender a tomar la comanda y colocar los cubiertos apropiados para cada tipo de plato.
- Identificar y aplicar las normas generales establecidas para el servicio de mesa, utilizando los distintos tipos de servicio.
- Preparar y presentar los tipos de bebidas más habituales.
- Concienciarse de los peligros y riesgos laborales más frecuentes y cómo evitarlos o minimizarlos.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### 1. SERVICIO DE BAR

- 1.1. Principales tipos de bares
  - 1.1.1. Establecimientos cuya principal característica es el servicio de barra
  - 1.1.2. Tipos de establecimientos
- 1.2. Personal necesario en el bar
- 1.3. Diferentes áreas del bar
- 1.4. Mise en place del bar
- 1.5. Descripción de la maquinaria utilizada en el bar
- 1.6. Limpieza del material y otros elementos

### 2. OPERACIONES PREVIAS AL SERVICIO DE COMEDOR

- 2.1. Limpieza y repaso de material
- 2.2. Transporte de material limpio
- 2.3. Mise en place de comedor

### 3. SERVICIO DE COMEDOR

- 3.1. La acogida de clientes
- 3.2. Normas del servicio de comedor
- 3.3. Toma de comandas
  - 3.3.1. Procedimiento
  - 3.3.2. Pasos a seguir
  - 3.3.3. Comanda de postres
  - 3.3.4. Comanda de vinos
- 3.4. Tipos de servicio de comedor
  - 3.4.1. A la americana o emplatado
  - 3.4.2. A la francesa
  - 3.4.3. A la inglesa
  - 3.4.4. A la rusa
- 3.5. Otros servicios
  - 3.5.1. Servicio de vinos
  - 3.5.2. Servicio en eventos especiales
- 3.6. Desarrollo del servicio de mesas
- 3.7. La despedida

### 4. SERVICIO DE BEBIDAS

- 4.1. Servicio de refrescos
- 4.2. Servicio de aperitivos
- 4.3. Servicio de aguardientes y licores
- 4.4. Servicio de bebidas calientes

### 5. RECOMENDACIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

- 5.1. Riesgos laborales
- 5.2. Prevención de los accidentes más comunes