

## SERVICIO EN BARRA Y RESTAURACIÓN

**Modalidad:** Distancia

**Objetivos:**

Conocer a fondo el servicio en barra a realizar por todas aquellas personas que estén interesadas o conozcan el mismo. Además analizaremos el servicio de restauración en general de forma completa.

**Contenidos**

Índice

1. Introducción
  - 1.1. Reglas del tratamiento hacia el cliente
  - 1.2. Reglas del tratamiento hacia los compañeros y superiores.
  - 1.3. Comunicación: el tuteo.
  - 1.4. El restaurante comedor y sus dependencias.
  - 1.5. Clasificación de los restaurantes.
  - 1.6. Instalaciones básicas.
  
2. La brigada. Relaciones del comedor con otros departamentos.
  - 2.1. La brigada.
  - 2.2. Los uniformes.
    - 2.2.1. Tipos de uniformes.
  - 2.3. La relación del comedor con otros departamentos.
  
3. Mobiliario.
  - 3.1 mobiliario principal.
  - 3.2. Mobiliario auxiliar.Anexo I. Material de trabajo.
  
4. Misse en place. Organización del rango.
  - 4.1. Reposición de materiales y géneros.
  - 4.2. Repasar el material.
  - 4.3. Montaje de mesas.
  - 4.4. Preparación del rango.
  
5. Manejo de utensilios.
  - 5.1. Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros.Anexo II. La comanda.
  
6. Atención al cliente.
  
7. Clasificación de vinos.
  - 7.1. Regulación del vino.
  - 7.2. Vinos especiales.
  
8. Tipos de servicio.

9. Confección de cartas y menús.

10. Beneficio y riesgo de ventas.

11. Regulación y cobro.

11.1. Facturación en el restaurante-bar.

11.2. El cajero-facturista en el comedor.

12. Reclamaciones: su resolución.

12.1. Las reclamaciones.

12.2. Las resoluciones.

13. El inventario.

Anexo III. Servicio en barra.