



TÍTULO: Servicio en barra y restauración

DURACIÓN: 57 H

■ OBJETIVOS

- Conocer la base donde se asienta un servicio de restauración y bar, así como las normas básicas para que éste sea de calidad.
- Conocer las relaciones y comunicaciones entre el comedor y el resto de departamentos.
- Descubrir el mobiliario del que debe disponer un comedor para ofrecer los diferentes servicios de comidas.
- Valorar el proceso de cuidado y mantenimiento de toda la maquinaria, herramientas, mobiliario y útiles necesarios para el desarrollo del servicio de comidas.
- Concienciar al alumno sobre la importancia de considerar la satisfacción del cliente como principal foco de atención, y propósito, en cualquier servicio de restauración.

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Descubrir los tipos de servicios de restauración y bar más significativos.
- Descubrir las diferentes categorías establecidas en una brigada.
- Identificar el material de trabajo utilizado en restauración, así como los condimentos más comunes.
- Conocer el proceso de confección de una comanda.
- Conocer diferentes clasificaciones donde se catalogan los vinos, atendiendo a características como la edad, el color, el grado de azúcar o el grado de alcohol.
- Descubrir los servicios de comidas más destacados y con mayor presencia en el sector de la restauración.
- Conocer pautas y consideraciones a tener presentes en la creación de cartas y menús para el servicio de comidas en el sector de la restauración.
- Conocer los datos que debe contener una factura, la labor del cajero de comedor y la importancia generar beneficios a través del servicio de comidas.
- Conocer la normativa general vigente en materia de: Defensa de los Consumidores y Usuarios.
- Descubrir la importancia de realizar un inventario para controlar en todo momento gran parte del patrimonio de un establecimiento.
- Conocer los diferentes servicios que se pueden ofrecer en la barra, o mostrador, de los establecimientos encuadrados en el sector de la restauración.



■ CONTENIDOS

- **Capítulo 1. Nociones básicas**
 - Normas generales de conducta y aspecto físico.
 - Reglas del tratamiento hacia el cliente.
 - Reglas del tratamiento hacia compañeros y superiores.
 - Comunicación: El tuteo.
 - El restaurante comedor y sus dependencias.
 - Clasificación de los restaurantes.
 - Instalaciones básicas.
- **Capítulo 2. La brigada. Relaciones del comedor con otros departamentos**
 - La brigada.
 - Los uniformes.
 - Tipos de uniformes.
 - La relación del comedor con otros departamentos.
- **Capítulo 3. Mobiliario**
 - Mobiliario.
 - Mobiliario principal: Mesas.
 - Mobiliario principal: Sillas.
 - Mobiliario auxiliar.
- **Capítulo 4. Material de trabajo y condimentos**
 - Lencería.
 - Vajilla.
 - Cubertería.
 - Cristalería.
 - Petit menage.
 - Condimentos.
 - Hiervas aromáticas.
 - El aceite.
- **Capítulo 5. Mise en Place. Organización del rango**
 - Reposición de materiales y géneros.
 - Repasar el material.
 - Montaje de mesas.
 - Preparación del rango.
 - Manejo y transporte de utensilios: bandejas y carros.
- **Capítulo 6. La comanda**
 - La comanda.
 - Cómo confeccionar una demanda.
 - Sistema de confección de una demanda.
- **Capítulo 7. Atención al cliente**
 - La amabilidad.
 - Imagen personal.
 - Relación con el cliente.
 - Capacidad de información.
 - Gestión de quejas y sugerencias.



- Reservas.
- Acogida y acomodo del comensal.
- Facturación y despedida.
- Limpieza.
- Servicio de sala.
- **Capítulo 8. Clasificación de vinos**
 - Clasificación según su proceso de elaboración y sus controles.
 - Clasificación por envejecimiento y características.
 - Regulación del vino.
 - Clasificación de los vinos según el grado de exigencia en su proceso de elaboración.
 - Clasificación del vino por características de envejecimiento.
 - Otras clasificaciones.
 - Vinos especiales.
- **Capítulo 9. Tipos de servicio**
 - Servicio francés.
 - Servicio a la rusa.
 - Servicio a la inglesa.
 - Servicio americano.
- **Capítulo 10. Confección de cartas y menús**
 - Tipos de menús.
 - Confección de cartas: Grupos.
 - Confección de cartas: Características.
- **Capítulo 11. Facturación y cobro**
 - Facturación en el restaurante - bar.
 - Datos de la factura.
 - El cajero en el comedor.
 - Beneficio y riesgo de venta.
- **Capítulo 12. Reclamaciones y su resolución**
 - Reclamación - Resolución.
 - Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.
- **Capítulo 13. El inventario**
 - El inventario en el departamento de comedor.
- **Capítulo 14. Servicio en la barra**
 - Servicio en la barra.
 - Servicio en las mesas.
 - Servicio de aperitivos.
 - Servicio de plancha.
 - Servicio de bebidas: El café.
 - Servicio de bebidas: El té.
 - Servicio de bebidas: La manzanilla.
 - Servicio de bebidas: La tila.
 - Servicio de bebidas: El chocolate.