

USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRESERVICIO

Modalidad: Distancia / Teleformación

Objetivos:

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante, describiendo:
 - o Funciones
 - o Normas de utilización
 - o Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen
 - o Riesgos asociados a su manipulación
 - o Mantenimiento de uso necesario
- Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipo y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquina, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Asistir en el proceso de pre servicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.
- Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicios.
- Ayudar en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.

Contenidos:

Presentación

Tema 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

Introducción

1.1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos

1.1.1 Historia

1.1.2. Tipos de establecimientos

1.1.3. Otras clasificaciones

1.1.4. Departamentos e instalaciones de un restaurante

1.1.4.1. Departamentos

1.1.4.2. Instalaciones

- 1.1.4.3. La cocina y sus áreas
- 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
 - 1.2.1. Códigos deontológicos
 - 1.2.2. Aspecto personal. Normas básicas
- 1.3. Resumen

Tema 2. Los establecimientos de servicios a colectividades

Introducción

- 2.1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases
 - 2.1.1. Condiciones generales de la restauración colectiva
- 2.2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos
- 2.3. Resumen

Tema 3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

Introducción

- 3.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
 - 3.1.1. Maquinaria
 - 3.1.2. Mobiliario principal
 - 3.1.3. Mobiliario auxiliar
 - 3.1.4. Utensilios y menaje del restaurante-bar
- 3.2. Ubicación y distribución
- 3.3. Aplicación de técnicas, procedimientos, y modos de operación y control característicos
- 3.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso y control
 - 3.4.1. Prevención de accidentes
- 3.5. Resumen

Tema 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

Introducción

- 4.1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes
- 4.2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías
- 4.3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según el tipo de servicio
 - 4.3.1. Recepción de materias primas
 - 4.3.2. Conservación y almacenamiento de los alimentos
- 4.4. Formalización de la documentación necesaria
 - 4.4.1. Coordinación entre departamentos
 - 4.4.2. Circuito de documentos
- 4.5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas
 - 4.5.1. Repaso y preparación del material de servicio
 - 4.5.2. Montaje de aparadores y otros elementos de apoyo
 - 4.5.3. Montaje y disposición de mesas y elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio
 - 4.5.3.1. Tipo de montaje según los servicios
 - 4.5.4. Montaje de servicios tipo buffet, autoservicio o análogos
 - 4.5.4.1. Aspectos a tener en cuenta
 - 4.5.4.2. Tipos de buffet
- 4.6. Resumen

Bibliografía