

GUÍA DIDÁCTICA

UF0059

SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE





SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y
TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE

DATOS GENERALES DE LA UNIDAD FORMATIVA

CERTIFICADO AL QUE PERTENECE

HOTR0208

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO

OPERACIONES BÁSICAS DE
RESTAURANTE Y BAR

UNIDAD DE COMPETENCIA

UC0257_1

DURACIÓN DE LA UNIDAD FORMATIVA

60 horas

SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE

OBJETIVOS

- ◆ Saber identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.
- ◆ Conocer cómo se ejecutar las operaciones de servicio de comidas y bebidas: de acuerdo con las instrucciones definidas, con rapidez y eficacia, con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.
- ◆ Estar al tanto de cómo se cumplen las instrucciones de trabajo y responsabilizarse en las tareas encomendadas.
- ◆ Saber aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.
- ◆ Comprender como se aplican modalidades de facturación y cobro sencillas.
- ◆ Estar al corriente de todo el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.
- ◆ Saber diferenciar los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas.

SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE

OBJETIVOS

- ◆ Comprender e identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y de complementos.
- ◆ Saber cómo se realizan las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiénico-sanitarias.
- ◆ Comprender cómo se colabora en los procesos de trabajo de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.
- ◆ Formalizar y distribuir las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias.

SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 01

Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración

- 1.1 *Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica*
 - 1.1.1 *Zonas de clientes y zonas de servicio*
 - 1.1.2 *Planificación del menú*
 - 1.1.3 *Tipos de servicios*
 - 1.1.4 *Personal que atiende el servicio*
- 1.2 *Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas*
 - 1.2.1 *Preservicio y mise en place*
 - 1.2.2 *Servicio de desayuno*
 - 1.2.3 *Servicios de almuerzos y cenas*
 - 1.2.4 *Protocolo del servicio*
- 1.3 *El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones*
- 1.4 *Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades*
 - 1.4.1 *Servicios tipo bufé*
 - 1.4.2 *Servicios a colectividades*
 - 1.4.3 *Catering*
 - 1.4.4 *Cóctel*
 - 1.4.5 *Banquetes*
- 1.5 *Formalización de comandas sencillas*
- 1.6 *Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente*
 - 1.6.1 *Elementos de la comunicación*
 - 1.6.2 *Los clientes*
 - 1.6.3 *Venta proactiva en barra y sala*
- 1.7 *Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro*

SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 02

Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

2.1 Tipos y modalidades de postservicio

2.2 Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad

2.2.1 Revisión completa del local y de las instalaciones

2.2.2 Limpieza del espacio y del material

2.2.3 Aprovechamiento y reposición de material

2.2.4 Registro de incidencias y cierre de caja

2.2.5 Confirmación de reservas

UD 03

Participación en la mejora de la calidad

3.1 Aseguramiento de la calidad

3.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

3.2.1 Manipuladores de alimentos

3.2.2 Enfermedades, alergias, intolerancias y celiaquía. Medidas preventivas durante la manipulación de alimentos

3.2.3 Manejo de residuos. Limpieza y desinfección



Glosario

