

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN **SERVICIO EN BARRA / SALA EN RESTAURANTE Y BARES**



SERVICIO EN BARRA / SALA EN RESTAURANTE Y BARES

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Este Curso pretende proporcionar ciertas nociones de configuración de barra y sala, de establecimientos de hostelería de ocio diurno, con la finalidad de generar en los profesionales del sector hábitos y competencias que optimicen la eficiencia del servicio y la mejora de la atención al cliente.

DESTINATARIOS

Trabajadores del área de barra
sala en restaurantes.

DURACIÓN

12 horas

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar competencias y hábitos que permitan optimizar la eficiencia del servicio en barra y sala y adquirir conocimientos y habilidades sobre las normas de higiene y seguridad laboral.

SERVICIO EN BARRA / SALA EN RESTAURANTE Y BARES

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Servicio en barra / sala en
restaurante y bares

Introducción

1.1 Configuración de barra

1.2 Configuración de sala

1.3 Técnicas básicas de servicio

*1.4 Normas de higiene y prevención de riesgos
laborales*

1.5 Evaluación y mejora continua

Resumen

