

# Servicio básico de restaurante-bar: MF0257\_1

**Duración:** 120 horas.

**Modalidad:** online

## Contenidos

- **1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
  - Introducción
  - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
  - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
  - Resume
- **2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos**
  - Introducción
  - Concepto de alimento
  - Requisitos de los manipuladores de alimentos
  - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
  - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
  - Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
  - Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
  - Manejo de residuos y desperdicios
  - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
  - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
  - Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización

- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- Etiquetado de alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
- Resume
- **3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
  - Introducción
  - Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación
  - Características principales del uso de detergentes y desinfectantes
  - Medidas de seguridad y normas de almacenaje
  - Interpretación de las especificaciones
  - Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
  - Procedimientos habituales: tipos y ejecución
  - Resume
- **4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
  - Introducción
  - Uniformes de cocina: tipos
  - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
  - Uniformes del personal de restaurante – bar
  - Resumen
- **5. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento**
  - Introducción
  - Definición de restaurante
  - Clasificación de los restaurantes
  - Departamentos del restaurante tradicional
  - Instalaciones del restaurante tradicional

- Competencias básicas del personal del restaurante tradicional
- Resume
- **6. Los establecimientos de servicio a colectividades**
  - Introducción
  - La restauración colectiva
  - Competencias básicas de los profesionales de establecimientos de restauración colectiva
  - Resume
- **7. Maquinaria, equipos, útiles y menajes propios del área de restaurante**
  - Introducción
  - Características del material de restaurante
  - Clasificación del material de restaurante
  - Resume
- **8. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas**
  - Introducción
  - Fases del preservicio
  - Aprovisionamiento interno de géneros y reposición de material
  - Montaje de mesas
  - Montaje de servicios de bufés, autoservicios o análogos
  - Resumen
- **9. Tipos de servicios según la fórmula de restauración gastronómica**
  - Introducción
  - Tipos de servicio según la fórmula de restauración
  - Resume
- **10. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas**
  - Introducción
  - Generalidades del servicio en mesa
  - El servicio en mesa de desayuno
  - El servicio en mesa de almuerzo
  - El servicio en mesa de cena

- Resume
- **11. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones**
  - Introducción
  - El servicio de habitaciones
  - Resume
- **12. Características específicas de los servicios tipo bufé y servicio a colectividades**
  - Introducción
  - Características específicas del bufé
  - Características específicas del servicio a colectividades
  - Resume
- **13. Formalización de comandas sencillas**
  - Introducción
  - Características de la comanda
  - Resume
- **14. Aplicación de técnicas de atención al cliente**
  - Introducción
  - Técnicas de atención al cliente
  - Resume
- **15. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro**
  - Introducción
  - Facturación
  - Sistemas de cobro
  - Control de las ventas en establecimientos de restauración
  - Los costes en establecimientos de restauración
  - Evaluación de los resultados obtenidos
  - Resume
- **16. Tipos y modalidades de postservicio**
  - Introducción
  - Tipos y modalidades de postservicio

- Resume
- **17. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad**
  - Introducción
  - Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipos y modalidades
  - Resume
- **18. Aseguramiento de calidad**
  - Introducción
  - La calidad
  - Resume
- **19. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos**
  - Introducción
  - Actividades de prevención
  - Control de insumos
  - Procesos para evitar resultados defectuosos
  - Resumen