

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