

## Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante

Duración  
60 horas

### Objetivos

Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

### Contenidos

#### SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

##### Tipos de servicios según la fórmula de restauración gastronómica

Introducción

Tipos de servicio según la fórmula de restauración

Resumen

##### 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

Resumen

##### El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones

Introducción

El servicio de habitaciones

Resumen

##### Características específicas de los servicios tipo bufé y servicio a colectividades

Introducción

Características específicas del bufé

Características específicas del servicio a colectividades

Resumen

##### Formalización de comandas sencillas

Introducción

Características de la comanda

Resumen

##### Aplicación de técnicas de atención al cliente

Introducción

Técnicas de atención al cliente

Resumen

**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  
Resumen

**REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Tipos y modalidades de postservicio**

Introducción  
Tipos y modalidades de postservicio  
Resumen

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

Introducción  
Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipos y modalidades  
Resumen

**PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD**

**Aseguramiento de calidad**

Introducción  
La calidad  
Resumen

**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

