

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



Servicios especiales en restauración

Duración: 80 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos.
- Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración.
- Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes.
- Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

Contenidos

1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

- 1.1. Introducción
- 1.2. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos
- 1.3. Los salones y la distribución de los espacios. Planos
- 1.4. Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria,
- 1.5. herramientas, utensilios y mobiliario
- 1.6. Posibles daños por un mal uso de equipos, máquinas y útiles
- 1.7. Resumen

2. Servicios especiales en restauración

- 2.1. Introducción
- 2.2. El banquete y el catering

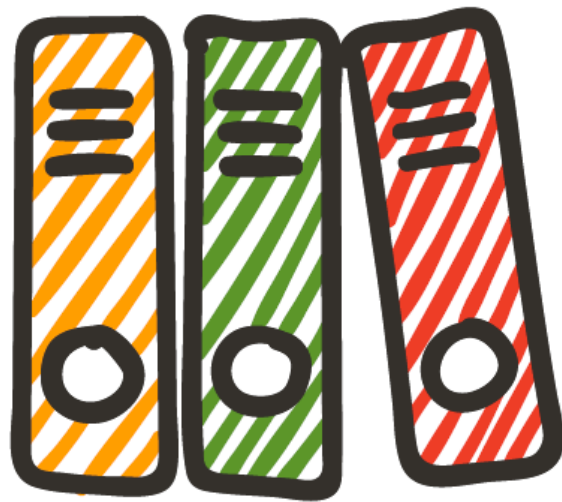
- 2.3. Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración
- 2.4. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales
- 2.5. La comercialización de los servicios especiales
- 2.6. La venta y relaciones con los clientes
- 2.7. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos.
- 2.8. La orden de servicio
- 2.9. La facturación de los servicios especiales
- 2.10. Resumen

3. Otros eventos en restauración

- 3.1. Introducción
- 3.2. El buffet
- 3.3. Otros eventos
- 3.4. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos
- 3.5. Resumen

4. Decoración y montaje de expositores

- 4.1. Introducción
- 4.2. Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración
- 4.3. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración
- 4.4. El color y su influencia: teoría de los colores
- 4.5. Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas
- 4.6. La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo
- 4.7. Los centros de mesas
- 4.8. Los bodegones y otros elementos para la decoración
- 4.9. La ambientación musical en restauración: tipos, intensidades, elementos
- 4.10. La luz: tipos e intensidades
- 4.11. Resumen



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com