



esetec

ESCUELA SUPERIOR  
DE ESTUDIOS TÉCNICOS DE CANARIAS

## Servicios de restaurante

590 horas Presencial Inicio: 28/01/2019 Fin: 31/07/2019 Zona sur Tenerife

### HORARIOS Y FECHAS

El curso "**servicio de restaurante**" se realizará de lunes a viernes en horario de mañana de 8:00 a 12:00 horas.

### OBJETIVOS

El curso "**servicios de restaurante**" te permitirá desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

### CONTENIDOS

#### Servicio en restaurante

Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante: el restaurante, aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas, recepción y almacenamiento de provisiones, mise en place del restaurante. Servicio y atención al cliente en restaurante: servicio del restaurante, atención al cliente en restauración, la comunicación en restauración, la venta en restauración. Facturación y cierre de actividad en restaurante: facturación en restauración, cierres de servicios en restauración, post-servicio.

#### Servicio de vinos

Elaboración del vino en hostelería. El Servicio de vinos. La cata de vinos. Aprovisionamiento y conservación de vinos. Cartas de vinos. El maridaje.

#### Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes.

#### Servicios especiales en restauración

Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración. Servicios especiales en restauración. Otros eventos en restauración. Decoración y montaje de expositores.

#### Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.

#### Inglés profesional para servicios de restauración

## Módulo de prácticas profesionales no laborales de servicios de restaurante

Realización del aprovisionamiento interno. Puesta a punto de la maquinaria, equipos e instalaciones. Atención al cliente en el restaurante. Facturación y cierre de restaurante. Servicio de vinos e información básica sobre los mismos. Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. Desarrollo de servicios especiales en restauración. Comunicación y expresión en lengua inglesa en situaciones propias de los servicios de restauración. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental. Integración y comunicación en el centro de trabajo.

### REQUISITOS DE ACCESO

Certificado de profesionalidad de nivel 2.

Para acceder al **curso “servicios de restaurante”** se debe cumplir alguno de los siguientes requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

[Matricularme >](#)