



esetec

ESCUELA SUPERIOR
DE ESTUDIOS TÉCNICOS DE CANARIAS

Gestión de procesos de servicio en restauración

620 horas Presencial Inicio: 09/04/2019 Fin: 19/08/2019 Zona sur Tenerife Gratuito

HORARIOS Y FECHAS

El curso "Gestión de procesos de servicio en restauración" se realizará de lunes a viernes en horario de mañana de 8.00 a 14.00 horas.

OBJETIVOS

El curso "gestión de procesos de servicio en restauración" te permitirá definir y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración, preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicar al cliente el protocolo establecido asesorándole sobre la oferta de bebidas y el maridaje de platos, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad y en óptimas condiciones de seguridad e higiene.

CONTENIDOS

Diseño de procesos de servicio en restauración

Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos. Organización de servicios especiales. Planificación del Protocolo en los eventos.

Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración

Supervisión y desarrollo de los procesos de Mise en Place, servicio y postservicio en el bar y restaurante. Atención al cliente en Restauración. Revisión de la venta y facturación de servicios en restauración. Supervisión y desarrollo en el acabado de platos a la vista del cliente. Supervisión del montaje de locales y buffets.

Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas

Planificación del departamento de servicio de alimentos y bebidas. Organización en los establecimientos de restauración. Selección de personal y la función de integración de personal en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas. Dirección de equipos de trabajo en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas. Gestión de la calidad en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

Bebidas

Procesos de servicio en barra y mesa. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas. Bebidas simples distintas a vinos. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas. Coctelería. Confección de cartas de bebidas.

Servicio de vinos

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

Protocolo y tratamientos de personas. Protocolo básico y normas de comportamiento en restauración. Protocolo en la organización de eventos.

Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería

Higiene y seguridad 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

Prestación de información gastronómica y documental en inglés. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración. Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante.

Módulo de prácticas profesionales no laborales

Procesos de servicio en restauración. Supervisión de procesos de servicio en restauración. Gestión del departamento de servicio de alimentos y bebidas. Asesoramiento sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. Servicio de vinos e información básica sobre los mismos. Protocolo en restauración. Comunicación y expresión en lengua inglesa en situaciones propias de los servicios de restauración. Integración y comunicación en el centro de trabajo.

REQUISITOS DE ACCESO

Certificado de profesionalidad de nivel 3

Para acceder al **curso “gestión de procesos de servicio en restauración”** se debe cumplir alguno de los siguientes requisitos:

- Título de Bachiller.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior 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 >](#)