

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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

Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

Introducción

Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos

Los salones y la distribución de los espacios. Planos

Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario

Posibles daños por un mal uso de equipos, máquinas y útiles

Resumen

Servicios especiales en restauración

Introducción

El banquete y el catering

Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración

Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales

La comercialización de los servicios especiales

La venta y relaciones con los clientes

La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio

La facturación de los servicios especiales

Resumen

Otros eventos en restauración

Introducción

El buffet

Otros eventos

Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos

Resumen

Decoración y montaje de expositores

Introducción

criteria

Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración

Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración

El color y su influencia: teoría de los colores

Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas

La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo

Los centros de mesas

Los bodegones y otros elementos para la decoración

La ambientación musical en restauración: tipos, intensidades, elementos

La luz: tipos e intensidades

Resumen