

PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.

CONTENIDOS

1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa. 2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función. 3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas. 4. Normas de cortesía en el servicio en barra. 5. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

