

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.

CONTENIDOS

1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento. 2. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. 3. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante.

