

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Identificar las necesidades de equipos, utensilios, muebles e instrumentos para desarrollar diferentes tipos de servicio en sala, describiendo sus características y posibles aplicaciones. Describir el proceso de puesta a punto para los distintos tipos de servicio en sala. Organizar operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios y otros instrumentos necesarios de tal manera que las instalaciones estén en condiciones para desarrollar el servicio en sala.

## CONTENIDOS

1. Adecuación de las instalaciones. 2. Puesta a punto de la maquinaria y equipos. 3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas. 4. Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio. 5. El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, usos y distribución. 6. Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicios. 7. Decoración en el comedor. Flores y otros complementos. 8. Ambientación en el comedor. 9. El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.

