

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de disponer todo tipo de servicios especiales en restauración. En concreto el alumno será capaz de: 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

#### **UD1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración.**

- 1.1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.
- 1.2. Los salones y las distribuciones de los espacios. Planos.
- 1.3. Manejos riesgos puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos maquinaria herramientas utensilios y mobiliario.
- 1.4. Los daños posibles por un mal uso de equipos máquinas y útiles.

#### **UD2. Servicios especiales en restauración.**

- 2.1. El Banquete y el Catering.
- 2.2. Montaje de mesas en los servicios especiales de restauración.
- 2.3. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales.
- 2.4. La comercialización de los servicios especiales.
- 2.5. La venta y las relaciones con los clientes.
- 2.6. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio.
- 2.7. La facturación de los servicios especiales.

#### **UD3. Otros eventos en restauración.**

- 3.1. El Buffet.
- 3.2. Sentado de pie.
- 3.3. Asistido o no.
- 3.4. Dimensiones y distribución del espacio.
- 3.5. Número de clientes.
- 3.6. Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables 66 77
- 3.7. Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet.
- 3.8. Otros eventos.

3.9. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos.

**criteria**

#### **JD4. Decoración y montaje de expositores.**

- ~~4.1. Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración.~~
- 4.2. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración.
- 4.3. El color y su influencia: teoría de los colores.
- 4.4. Plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.
- 4.5. La decoración de buffet teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo.
- 4.6. Los centros de mesas.
- 4.7. Los bodegones y otros elementos para la decoración.
- 4.8. La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos intensidad elementos.