

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Utilizar los equipos máquinas útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

## CONTENIDOS

### **UD1. El Restaurante Tradicional como Establecimiento y como Departamento.**

- 1.1. Definición caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

### **UD2. Los Establecimientos de Servicios a Colectividades.**

- 2.1. Definición caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
- 2.2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

### **UD3. Utilización de la Maquinaria Equipos Útiles y Menaje Propios del Área de Restaurante.**

- 3.1. Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones.
- 3.2. Ubicación y distribución.
- 3.3. Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación característicos.
- 3.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso control y prevención de accidentes.

### **UD4. Desarrollo del Preservicio en el Área de Consumo de Alimentos y Bebidas.**

- 4.1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
- 4.2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
- 4.3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.
- 4.4. Formalización de la documentación necesaria.
- 4.5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas.

