

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Mejorar la calidad del servicio y atención al cliente en banquetes y eventos realizando la puesta a punto del salón. Organizar y efectuar el montaje del comedor para diferentes situaciones, así como identificar y utilizar correctamente las instalaciones, equipamiento, dotaciones y mobiliario de este. Montar y servir diferentes tipos de buffets, utilizando el mobiliario auxiliar y los equipos y la decoración adecuada.

CONTENIDOS

UD1 Identificación de las instalaciones y mobiliario. 1.1 Banquete: concepto, tipos y características. 1.2 Salón de banquetes: características, ubicación, dimensiones, ambientación, ventilación, limpieza, iluminación, insonorización, etc. 1.3 Equipos: tipos, características, calidades, función, mantenimiento y preparación o montaje para el servicio. 1.4 Mobiliario: características, tipos, calidades, uso y distribución. UD2 Caracterización de Mise en Place. 2.1 Dotaciones del restaurante (loza, cubertería, cristalería, mantelería): tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio. 2.2 Listado de material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes. 2.3 Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicio de banquetes y otros eventos especiales. 2.4 Estructuras o formas de mesas para banquetes según: número de comensales y distribución dimensiones del espacio donde se monta. 2.5 Decoración en el comedor: objetos y flores, su uso, mantenimiento y aplicación según la ocasión. 2.6 Preparación del área de trabajo: Repaso y distribución del mobiliario y ventilación del local. 2.7 Repaso y preparación del material de servicio: loza, cubertería, cristalería. 2.8 Mantelería y lencería. 2.9 Repaso y reposición de los complementos de mesa: saleros, pimenteros, mostazas, salsas embotelladas. 2.10. Realización del vestido de las mesas de banquete: colocación de tiras de mantel y pliegues o faldones, según necesidades. 2.11 Montaje de las mesas de acuerdo con el menú concertado para el banquete. 2.12 Descripción de la decoración de mesas según tipo o motivo del evento. 2.13 Repaso y montaje de aparadores, guerdones, carros auxiliares de servicio, armarios calentaplatos y mesas calientes. 2.14 Identificación de las operaciones previas al servicio. UD3 Explicación del Servicio de Banquetes. 3.1 Identificación de las normas generales del servicio de banquetes. 3.2 Explicación del protocolo y precedencia en el servicio. 3.3 Uso de técnicas de recepción y acomodo de clientes. 3.4 Descripción del servicio de bebidas. 3.5 Utilización de técnicas de servicio en los banquetes. 3.6 Descripción servicio de guarniciones, salsas y mostazas. 3.7 Identificación de las normas generales para el desbarasado de mesas. 3.8 Realización del desbarasado de mesas, cambio de ceniceros. 3.9 Explicación de la finalización del servicio.

