

Servicios especiales en restauración.



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 h

Precio: 40.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

1. 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.

####

1.1.1. Sillas apilables

####

1.1.2. Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros.

####

1.1.3. Aparadores y gueridones

####

1.1.4. Tiras de mantel y faldones

####

1.1.5. Equipos de frío y calor

####

1.1.6. Espejos

####

1.1.7. Tablas para trinchar

####

1.1.8. Recipientes de diferentes formas, tamaños y colores

####

1.1.9. Utensilios para trinchar

####

1.1.10. Elementos decorativos

####

1.2. Los salones y la distribución de los espacios. Planos.

####

1.3. Manejo, 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.

####

2. Servicios especiales en restauración.

####

2.1. El Banquete y el Catering:

####

2.1.1. Concepto

####

2.1.2. Tipos

####

2.1.3. Características

####

2.1.4. Organización

####

2.1.5. Planificación

####

2.1.6. Servicio

####

2.1.7. Diferencias entre Banquete y Catering

####

2.2. Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración

####

2.2.1. Imperial

####

2.2.2. En U

####

2.2.3. En I

####

2.2.4. En T

####

2.2.5. En cuadro

####

2.2.6. Ojo de llave

####

2.2.7. En peine

####

2.2.8. En espiga

####

2.2.9. A la americana

####

2.3. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales

####

2.3.1. Plantilla

####

2.3.2. Dotaciones.

####

2.4. La comercialización de los servicios especiales

####

2.4.1. Promoción

####

2.4.2. Publicidad

####

2.4.3. Venta.

####

2.5. La venta y relaciones con los clientes:

####

2.5.1. Contratos

####

2.5.2. Depósitos

####

2.5.3. Pruebas.

####

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:

####

2.7.1. Gastos

####

2.7.2. Beneficios

####

2.7.3. Evaluación.

####

3. Otros eventos en restauración.

####

3.1. El Buffet:

####

3.1.1. Concepto

####

3.1.2. Tipos

####

3.1.2.1. Sentado, de pie

####

3.1.2.2. Asistido o no

####

3.1.3. Características.

####

3.1.3.1. Dimensiones y distribución del espacio

####

3.1.3.2. Número de clientes

####

3.1.4. Diferentes estructuras de buffet en función a sus características

####

3.1.5. Montaje de expositores, ubicación y distribución

####

3.1.5.1. Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables:

####

3.1.5.1.1. Sabor

####

3.1.5.1.2. Color

####

3.1.5.1.3. Tamaño

####

3.1.5.1.4. Temperatura adecuada de conservación

####

3.1.5.1.5. Época del año

####

3.1.5.2. Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet.

####

3.1.6. Distribución de utensilios de frío y calor y utensilios de apoyo para el servicio especial de restauración

####

3.2. Otros eventos:

####

3.2.1. El coffee break y los cócteles.

####

3.2.1.1. Concepto

####

3.2.1.2. Organización

####

3.2.2. Las reuniones de trabajo:

####

3.2.2.1. Organización

####

3.2.2.2. Tipos:

####

3.2.2.2.1. Escuela

####

3.2.2.2.2. Teatro

####

3.3. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos.

####

4. 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. Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.

####

4.5. La decoración de buffets 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, intensidades, elementos.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.