Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0847

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

Unidad didáctica 1. 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.

Unidad didáctica 2. Los establecimientos de servicio 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.

Unidad didáctica 3. Utilización de 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 y control característicos.
3.4 Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

Unidad didáctica 4. 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:
4.5.1 Repaso y preparación del material de servicio.
4.5.1 Montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo.
4.5.2 Montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.
4.5.3 Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.

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.