

## APLICACION DE CONOCIMIENTOS EN EL SECTOR DE RESTAURACION



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 90 h

**Precio:** 420.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Adquisición de las competencias profesionales que permitan adquirir el certificado de profesionalidad de servicios de restauración

### CONTENIDOS

UNIDAD 1: sistemas de aprovisionamiento en el restaurante y mise en place en el restaurante 1. El Restaurante 2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas 3. Recepción y almacenamiento de provisiones. 4. Mise en place del Restaurante. UNIDAD 2: Servicio y atención al cliente en restaurante 1. Servicio del Restaurante. 2. Atención al cliente en restauración 3. La comunicación en restauración 4. La venta en restauración UNIDAD 3: Facturación y cierre de actividad en restaurante 1. Facturación en restauración 2. Cierres de servicios en restauración 3. Post-Servicio

### 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 **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.