

CURS AUXILIAR DE SALA I CAMBRER@

UD.1. INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE.

- 1.1 Deontologia professional.
- 1.2 Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
- 1.3 El restaurante ; Comedor y sus dependencias.
- 1.4 La brigada.
- 1.5 Uniformes.
- 1.6 Relación del comedor con otros departamentos.
- 1.7 Mobiliario principal y el auxiliar.
- 1.8 Material de trabajo.
- 1.9 La mise en plac.e.

UD.2. ELTRATO CON EL CLIENTE.

- 2.1 Recepción y acomodo del cliente.
- 2.2 Despedida.
- 2.3 La comanda.

UD.3. CLASIFICACIÓN DE SERVICIOS.

- 3.1 Introducción.
- 3.2 Transporte de viandas.
- 3.3 Clasificación de servicios.
- 3.4 Desbarase de mesas.
- 3.5 Normas generales y orden de servicio.
- 3.6 Doblaje de mesas.

UD.4. BEBIDAS Y LICORES.

- 4.1 Bebidas sin alcohol.
- 4.2 Bebidas con alcohol.
- 4.3 Otras bebidas (El cafe, batidos, infusiones)
- 4.4 Elaboración y tecnicas de servicio.
- 4.5 Introduccioón a los combinados y la Cockteleria.

UD.5. EL VINO : SU SERVICIO

- 5.1 Introducción al vino.
- 5.2 Elaboración y clasificación del vino.
- 5.3 Servicio y conservación del mismo.

UD.6. HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA PROFESIÓN.

UD.7. FACTURACIÓN Y COBRO.

- 7.1 Presentación de la factura al cliente.
- 7.2 Diferentes modos de pago.
- 7.3 Liquidación de caja.

UD.8. RESERVAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE.

UD.9. SERVICIOS ESPECIALES.

- 9.1 Buffets.
- 9.2 Servicio de desayunos.
- 9.3 Eventos y banquetes.