

SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

Programa:

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.



**CUBIC
FORMACIÓN**

Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com