CURSO GRATUITO

TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA

Modalidad Online

Horas 60

Objetivos

Desarrollar el proceso de servicio de alimentos, bebidas y complementos en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.

Información

Curso gratuito de Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas en Barra y Mesa de 60 horas en modalidad «teleformación». Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido

1.SISTEMA DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO.

- La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.
- Puesta a punto del material.
- Mobiliario del bar.
- Etc.

2. SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y COMIDAS EN BARRA Y EN MESA.

- Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra.
- Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa.
- Etc.

3. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

- La atención y el servicio.
- La importancia de nuestra apariencia personal.
- Etc.

4. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

- La comunicación verbal.
- La comunicación no verbal.
- Etc.

5. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

- Elementos clave en la venta.
- Las diferentes técnicas de venta.
- Etc.

6. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA

- Importancia de la facturación como parte integrante del servicio.
- Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos.
- Etc.

7. CIERRE DEL BAR-CAFETERÍA

- Tareas propias del cierre.
- Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato.
- Control de inventarios.
- Etc.

Requisitos

DESTINADO A:

- Personas trabajadoras por cuenta ajena de cualquier sector de actividad.
- Personas trabajadoras autónomas de cualquier sector de actividad.
- No podrán participar personas desempleadas.