Servicios especiales en restauración (MF1054_2)

Servicios especiales en restauración (MF1054_2)

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

© icaformación2024

Programa del curso:

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, maquinaría, 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

© icaformación2024

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

© icaformación2024

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.

© icaformación2024