Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

Duración: 70 horas

Precio: 350 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Conocer todas las técnicas de organización y servicio de bebidas y comidas en un bar-cafetería. Conocer las normas de atención al cliente y su uso. Aplicar la comunicación en un bar-cafetería con los clientes. Conocer y aplicar las diferentes técnicas de venta. Realizar la facturación y el cobro de facturas en un bar. Realizar el cierre de un bar-cafetería.

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:

Sistemas de organización y distribución del trabajo

La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.

Puesta a punto del material: Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería.

Mobiliario del bar.

Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: descripción, tipos y calidades.

Mobiliario para servicio en mesa.

Pedidos a economato: Orden, limpieza, llenado de neveras y hojas de pedido.

Normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería.

Decoración floral del establecimiento: flores y otros complementos.

Preparación de aperitivos: Mise en place del servicio de aperitivos.

Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra.

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.

Toma de la comanda.

© icaformación2024

Manejo de la bandeja.

Servicio de cafés e infusiones.

Servicio de combinados.

Servicio de zumos naturales y batidos.

Coctelería.

Diferentes elaboraciones culinarias en el bar-cafetería y su servicio.

Preparación y servicio de helados, sorbetes, repostería y tartas.

Atención al cliente en restauración

La atención y el servicio.

La importancia de nuestra apariencia personal.

Importancia de la percepción del cliente.

Finalidad de la calidad de servicio.

La fidelización del cliente.

Perfiles psicológicos de los clientes.

Objeciones durante el proceso de atención.

Reclamaciones y resoluciones.

Protección en consumidores y usuarios: Normativa aplicable en España y la Unión Europea.

La comunicación en restauración

© icaformación2024

La comunicación verbal: mensajes facilitadores.

La comunicación no verbal.

La comunicación escrita.

La comunicación en la atención telefónica.

Barreras de la comunicación.

La venta en restauración

Elementos claves en la venta.

Las diferentes técnicas de venta: merchandising para bebidas y comidas.

Fases de la venta.

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.

Sistemas de cobro.

Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes.

La confección de la factura o ticket y medios de apoyo.

Apertura, consulta y cierre de caja.

Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir y medidas a tomar.

© icaformación2024

Cierre del bar-cafetería

Tareas propias del cierre.

Reposición de stocks en neveras y timbres: hojas de pedido a economato.

Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas.

Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería.

Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o incidencias.

© icaformación2024