HOTR0508 Servicios de Bar y Cafetería

HOTR0508 Servicios de Bar y Cafetería

Duración: 640 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

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:

PARTE 1. MF1046_2 TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO.

1. La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.
2. Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería.
3. Mobiliario del bar:
4. Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción, tipos y calidades.
5. Mobiliario para servicio en mesa.
6. Mesas auxiliares.
7. Aparadores.
8. Gueridones.
9. Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico sanitarias en el bar- cafetería.
10. Decoración del establecimiento:
11. Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos.
12. Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra.

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

1. Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra.
2. Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa.
3. Toma de la comanda.
4. Manejo de la bandeja.
5. Servicio de cafés e infusiones.
6. Servicio de combinados.
7. Servicio de zumos naturales y batidos.
8. Coctelería:
9. Diferentes elaboraciones culinarias en el bar- cafetería y su servicio.
10. Preparación y servicio de:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.

1. La atención y el servicio:
2. La importancia de nuestra apariencia personal.
3. Importancia de la percepción del cliente.
4. Finalidad de la calidad de servicio.
5. La fidelización del cliente.
6. Perfiles psicológicos de los clientes:
7. Objeciones durante el proceso de atención.
8. Reclamaciones y resoluciones.
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

© icaformación2024

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN.

1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores.
2. La comunicación no verbal:
3. La comunicación escrita.
4. Barreras de la comunicación.
5. La comunicación en la atención telefónica.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA VENTA EN RESTAURACIÓN.

1. Elementos claves en la venta:
2. Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas.
3. Fases de la Venta

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA.

1. Importancia de la facturación como parte integrante del servicio.
2. Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos.
3. Sistemas de cobro:
4. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes.
5. La confección de la factura o ticket y medios de apoyo.
6. Apertura, consulta y cierre de caja.
7. Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CIERRE DEL BAR-CAFETERÍA.

1. Tareas propias del cierre.
2. Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato.
3. Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas.
4. Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería.
5. Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o incidencias.

PARTE 2. MF1047_2 BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA.

1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
4. Normas de cortesía en el servicio en barra.
5. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS.

1. Distintas calidades del género a comprar.
2. Factores que intervienen en la calidad del género:
3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS.

© icaformación2024

© icaformación2024

1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.
2. Ubicación y distribución en barra:
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.
4. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas.
5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS.

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas:
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores:
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos:
4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.
5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.
2. Normas básicas de preparación y servicio.
3. Whiskys.
4. Ron.
5. Ginebra.
6. Vodka.
7. Brandy.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA.

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
2. La «estación central»; tipos, componentes y función.
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
5. Normas para la preparación de los cócteles.
6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
7. La presentación de la bebida y decoración.
8. Las bebidas largas o long-drinks:
9. Las combinaciones: Densidades y medidas.
10. Características y servicio de las series de coctelería.
11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS.

1. Elaboración de cartas de bebidas.
2. Clasificación de bebidas dentro de la carta.
3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.

PARTE 3. MF1048_2 SERVICIO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL VINO.

© icaformación2024

© icaformación2024

1. La vid a través de la historia.
2. La uva y sus componentes.
3. Fermentación de la uva y composición del vino.
4. Tipos de vino y características principales.
5. Elaboración y crianza del vino:
6. Los Vinos Espumosos:
7. Zonas Vinícolas de España y el extranjero.
8. Las Denominaciones de Origen. El INDO.
9. Vocabulario específico del vino.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SERVICIO DE VINOS.

1. Tipos de servicio:
2. Normas generales de servicio.
3. Abertura de botellas de vino.
4. La decantación: objetivo y técnica.
5. Tipos, características y función de:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CATA DE VINOS.

1. Definición y metodología de la cata de vinos.
2. Equipamientos y útiles de la cata.
3. Técnicas y elementos importantes de la cata:
4. Fases de la cata:
5. El olfato y los olores del vino:
6. El gusto .y los cuatro sabores elementales:
7. Equilibrio entre aromas y sabores.
8. La vía retronasal.
9. Alteraciones y defectos del vino.
10. Fichas de cata: estructura y contenido.
11. Puntuación de las fichas de cata.
12. Vocabulario específico de la cata.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS.

1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del trasporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
4. La recepción de los vinos.
5. Sistema de almacenamiento de vinos.
6. La bodega:
7. La bodeguilla o cava del día.
8. La conservación del vino:
9. Métodos de rotación de vinos.
10. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARTAS DE VINOS.

1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
2. Composición, características y categorías de cartas de vinos.
3. Diseño gráfico de cartas de vinos.
4. Política de precios.
5. La rotación de los vinos en la carta:
6. Las sugerencias de vinos.

© icaformación2024

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MARIDAJE.

1. Definición de maridaje y su importancia.
2. Armonización de los vinos con:
3. Las combinaciones más frecuentes.
4. Los enemigos del maridaje.

PARTE 4. MF1049_2 ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS ELEMENTALES DE USO COMÚN EN EL BAR-CAFETERÍA.

1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales:
2. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
3. Tipos de cocción para elaboraciones básicas:
4. Técnicas de conservación para materias primas elementales:
5. Lugar de conservación de materias primas elementales:
6. Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales:
7. Costes de materias primas sobre su elaboración:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES.

1. Preparaciones culinarias elementales:
2. Clasificación, descripción y aplicaciones.
3. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones.
4. Terminología culinaria.
5. Recetario básico.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR-CAFETERÍA.

1. Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios:
2. Técnicas:
3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.
4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE COCINA PARA BAR-CAFETERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y PREELABORACIÓN.

1. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria.
3. Batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MONTAJE DE EXPOSITORES Y BARRAS DE DEGUSTACIÓN.

1. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas.
2. Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración.

© icaformación2024

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN CON PRODUCTOS EN LAS DIFERENTES ELABORACIONES GASTRONÓMICAS SENCILLAS EN EL BAR-CAFETERÍA.

1. Técnicas de decoración con géneros frescos.
2. Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.
3. Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE BAR-CAFETERÍA.

1. Ofertas gastronómicas de bar-cafetería.
2. Dietas saludables en el bar- cafetería.
3. Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería.
4. Diseño de menús del día. Ingeniería de menús:
5. Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético.

PARTE 5. MF1050_2 GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0256 CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BAR-CAFETERÍA: ESTABLECIMIENTO, NEGOCIO Y EMPRESA.

1. El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos.
2. Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL BAR-CAFETERÍA.

1. Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha.
2. Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales.
3. Empresa, empresario y establecimiento mercantil.
4. Tipo jurídico de empresario: individual y social.
5. Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil.
6. El empresario individual y el empresario social.
7. Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al inicio y desarrollo de la actividad empresarial.
8. Valoración de la importancia que tiene la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración sociolaboral.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA.

1. Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el barcafetería.
2. El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores.
3. Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
4. Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DEL SERVICIO DEL BAR-CAFETERÍA.

1. Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y registro documental. Control de consumos.

© icaformación2024

2. Control por copeo. Escandallos.
3. Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL CONTROL GENERAL DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA.

1. Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería.
2. Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería.
3. Diario de producción y cierre de caja.
4. Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería.
5. Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información.
6. Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL, INFORMÁTICO Y DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

1. Gestión comercial: La estrategia de precios.
2. Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería.
3. Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías.
4. Gestión y control de calidad: Características peculiares.
5. Concepto de calidad por parte del cliente.
6. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
7. Técnicas de autocontrol.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0257 APLICACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR Y CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LOS SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR-CAFETERÍA.

1. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
2. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
3. Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.
4. Hojas de cálculo. Manejo y uso.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTERNET COMO FUENTE DE INFORMACIÓN Y VÍA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LA ACTIVIDAD DEL BAR-CAFETERÍA.

1. Introducción.
2. Historia. Internet en España.
3. Conceptos y definiciones.
4. Cómo funciona Internet. Cómo conectarse.
5. Servicios de Internet.
6. Correo electrónico.
7. Buscadores y portales.
8. Internet como proveedor de alimentos y bebidas.
9. El mailing como técnica comercial.

PARTE 6. MF0711_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

© icaformación2024

2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o APPCC.
9. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.
10. Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
11. Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA.

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.
4. Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
5. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
4. Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.

1. Compras y aprovisionamiento.
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3. Limpieza, lavandería y lencería.
4. Recepción y administración.
5. Mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
2. Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

© icaformación2024

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
2. Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

PARTE 7. MF1051_2 INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS.

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
3. Confección de horarios del establecimiento.
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.

1. Terminología específica en las relaciones con los clientes.
2. Presentación personal (dar información de uno mismo).
3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE.

1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.
2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.
4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
6. Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.
7. Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
8. Interpretación de las medidas y pesos en inglés.
9. Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.

© icaformación2024