

Funcionamiento y práctica en restaurantes

Funcionamiento y práctica en restaurantes

Duración: 80 horas

Precio: 420 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.

© icaformación2026

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.



© icaformación2026

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.

Programa del curso:

Introducción 1. Mise-en-place del restaurante: Partes de la misma 2. Montaje de mesas 3. Operaciones previas al servicio 4. Formas de servir 5. Servicio de mesas 6. Servicio de bebidas 7. Transporte de manjares al comedor 8. Salas: características y servicio 9. Guarniciones 10. Entremeses: características y servicio 11. Consomés, sopas y cremas: características y servicio 12. Pastas italianas: características y servicio 13. Arroces: características y servicio 14. Tostas y souflés: características y servicio 15. Huevos: características y servicio 16. Pescados y mariscos: características y servicio 17. Verduras: características y servicio 18. Carnes: características y servicio 19. Ensaladas: características y servicio 20. Quesos: características y servicio 21. Postres: características y servicio 22. Desbarasar mesas 23. Preparación de platos especiales a la vista del cliente 24. El hotel y sus departamentos 25. Servicio de pisos en el hotel: desayunos y comidas 26. Jornadas gastronómicas 27. Los buffets en el restaurante 28. La nueva cocina 29. Banquetes 30. Vinos y manjares 31. Términos culinarios 32. Ordenación turística de los restaurantes. Anexo: Los nuevos caminos de la restauración. Apéndice I: Denominación de orgine. Apéndice II: La calidad del servicio en el restaurante. Apéndice III: Los restaurantes del siglo XXI. Apéndice IV: Vocabulario de platos para ofertas de menús y cartas

© icaformación2026