

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0321

Nombre: Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa

Duración: 15 horas

Modalidad: Teleformación

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.

Contenidos:

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 helados, sorbetes, repostería y tartas