FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0847
Nombre: Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración
Duración: 40 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

Contenidos:

1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.

2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.

3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.

4. Características específicas de los servicios tipo buffet y servicios a las colectividades.

5. Formalización de comandas sencillas.

6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.

7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro