



**MF1046_2 Técnicas de servicio de
alimentos y bebidas en barra y mesa**

Objetivos

□ **Objetivo General**

El presente módulo formativo, Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa, más concretamente de servicio de bar y cafetería, desarrolla los procesos de preservicio, servicio y postservicio que debe llevar a cabo un profesional de la restauración.

Este módulo formativo, responde a la necesidad de crear un temario específico y actualizado para que los trabajadores del sector puedan adaptar sus conocimientos a las demandas reales del mercado. Solo a través del know how, podrán llegar a ser grandes profesionales.

□ **Objetivos Específicos**

- Desarrollar el proceso de puesta a punto o mise-en-place de mobiliario, instalaciones y equipos del bar-cafetería, para adecuarlo a la posterior realización del servicio.
- 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.
- Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en barra y mesa, y diferenciar y aplicar los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.
- Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Desarrollar el proceso de cierre del bar-cafetería conforme a procedimientos predeterminados.

Contenidos

70 HORAS	MF1046_2 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Sistemas de organización y distribución del trabajo <ul style="list-style-type: none"> • 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 y llenado de neveras • Normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería • Decoración del Establecimiento • Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos • Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa <ul style="list-style-type: none"> • Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra • Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en mesa • Toma de la comanda • 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, tartas
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Atención al cliente en restauración <ul style="list-style-type: none"> • 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 de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4. La comunicación en restauración <ul style="list-style-type: none"> • La comunicación verbal: mensajes facilitadores • La comunicación no verbal • La comunicación escrita • Barreras de la comunicación • La comunicación en la atención telefónica
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 5. La venta en restauración <ul style="list-style-type: none"> • Introducción: Concepto de venta • Elementos claves en la venta • Las diferentes técnicas de venta. Merchandising para bebidas y comidas • Fases de la venta
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 6. Facturación y cobro de servicio en bar-cafetería <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 7. Cierre del bar-cafetería <ul style="list-style-type: none"> • Tareas propias del cierre • Reposición de stocks en neveras y timbres • Control de inventario • Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería • Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería
70 horas	1 Módulo y 7 unidades