



MF1054_2 Servicios especiales en restauración

Objetivos

□ **Objetivo General**

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que desarrollan su actividad profesional en el sector de la restauración, realizando sus funciones bajo la dependencia del jefe de restaurante o sala.

Se pretende adquirir las técnicas para la comercialización y venta de los servicios catering, banquetes y bufets, así como desarrollar las habilidades necesarias para la gestión de los equipos y recursos de hostelería.

Además, se adquieren los conocimientos necesarios para la distribución y diseño de los locales de restauración, además de conocer las reglas de decoración y montaje de expositores, influenciados por los colores y los elementos decorativos.

□ **Objetivos Específicos**

- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración.
- Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración.
- Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas.
- Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su decoración resulte equilibrada y sea atractiva para los clientes.

Contenidos

80 HORAS	MF1054_2 Servicios especiales en restauración
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración <ul style="list-style-type: none"> • Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos • Los salones y la distribución de los espacios. Planos • Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario • Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 2. Servicios especiales en restauración <ul style="list-style-type: none"> • El Banquete y el Catering: • Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración • Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales • La comercialización de los servicios especiales • La venta y relaciones con los clientes • La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden del servicio • La facturación de los servicios especiales
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 3. Otros eventos en restauración <ul style="list-style-type: none"> • El Buffet • Otros eventos: • Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad Didáctica 4. Decoración y montaje de expositores <ul style="list-style-type: none"> • Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos de restauración • Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración • El color y su influencia: teoría de los colores • Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas • La decoración de bufets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo • Los centros de mesas • Los bodegones y otros elementos de decoración • La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos
80 horas	1 Módulo y 4 unidades

