



**UF0059 Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante**

## **Objetivos**

---

### □ **Objetivo General**

- La presente unidad formativa, Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante, trata sobre la realización de tareas sencillas de servicio de alimentos y bebidas, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y del tipo de servicio.  
Dentro de las operaciones básicas de restaurante y bar se encuentra asistir en el servicio, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación y conservación.

### □ **Objetivos Específicos**

- 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.
- Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

## Contenidos

<b>60 HORAS</b>	<b>UF0059 Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante</b>
	<b>Módulo 1</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica</li> <li>• Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas</li> <li>• El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones</li> <li>• Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades</li> <li>• Formalización de comandas sencillas</li> <li>• Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente</li> <li>• Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos y modalidades de postservicio</li> <li>• Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de la calidad                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseguramiento de la calidad</li> <li>• Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos</li> </ul> </li> </ul>
<b>60 horas</b>	<b>1 Módulo y 3 unidades</b>