



**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

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