

HOTR0027: Eventos, catering y banquetes

Objetivo general

- Mejorar la calidad del servicio y atención al cliente en banquetes y eventos realizando la puesta a punto del salón.

Objetivos específicos

- Identificar los elementos que conforman la mise en place en el servicio de banquetes y eventos.
- Aplicar procedimientos de repaso y preparación de loza, cubertería, cristalería y lencería conforme a criterios de higiene y presentación.
- Organizar la distribución del mobiliario y preparar el área de trabajo garantizando circulación, ventilación y seguridad.
- Gestionar la decoración y los complementos de mesa adaptándolos al tipo de evento y a las necesidades del servicio.
- Analizar la orden de servicio y traducirla en un plan operativo de montaje y coordinación de recursos.
- Organizar almacenes y circuitos de material aplicando criterios de ubicación, señalización e inventario.
- Asignar funciones y rangos de trabajo durante el montaje y la preapertura, garantizando una comunicación interna eficaz.
- Aplicar procedimientos de control de entradas y salidas y resolver incidencias operativas siguiendo protocolos establecidos.
- Identificar las características y normas que regulan el servicio de banquetes en establecimientos de restauración.
- Aplicar técnicas de protocolo, recepción y acomodación de la clientela en eventos y banquetes.
- Realizar correctamente las operaciones de servicio, desbarasado y atención a la mesa durante un banquete.
- Reconocer las fases de cierre y finalización del servicio dentro de un evento gastronómico.

- Comprender la organización operativa necesaria para planificar y ejecutar un servicio de banquete.
- Coordinar la comunicación y el flujo de trabajo entre cocina y sala durante el desarrollo del servicio.
- Supervisar el ritmo del servicio y la aplicación de estándares de calidad en el contexto de un banquete.
- Aplicar procedimientos de cierre, evaluación del servicio y desmontaje tras la finalización de un evento.

• **Contenidos**

HOTR0027. Eventos, catering y banquetes	Tiempo estimado
Módulo 1: La mise en place	
Unidad 1: Fundamentos de instalaciones y montaje en banquetes. 1. Identificación de las instalaciones y mobiliario. 1.1. Banquete: concepto, tipos y características. 1.2. Salón de banquetes: características, ubicación, dimensiones, ambientación, ventilación, limpieza, iluminación, insonorización, etc. 1.3. Equipos: tipos, características, calidades, función, mantenimiento y preparación o montaje para el servicio. 1.4. Mobiliario: características, tipos, calidades, uso y distribución. 2. Caracterización de Mise en Place. 2.1. Dotaciones del restaurante: tipos, características y preparación. 2.2. Material especial para montaje y servicio de banquetes. 2.3. Normas generales para el montaje de mesas en banquetes y eventos especiales. 2.4. Estructuras o formas de mesas para banquetes según número de comensales y dimensiones. 2.5. Decoración en el comedor: objetos y flores, su uso, mantenimiento y aplicación según la ocasión. 2.6. Preparación del área de trabajo: repaso y distribución del mobiliario y ventilación del local. 2.7. Repaso y preparación del material de servicio: loza, cubertería y cristalería. 2.8. Mantelería y lencería. 2.9. Repaso y reposición de los complementos de mesa. 2.10. Realización del vestido de las mesas de banquete: colocación de tiras de mantel y pliegues o faldones, según necesidades. 2.11. Montaje de las mesas de acuerdo con el menú concertado para el banquete. 2.12. Descripción de la decoración de mesas según tipo o motivo del evento. 2.13. Repaso y montaje de aparadores, gueridones, carros auxiliares de servicio, armarios calentaplatos y mesas	

calientes. 2.14. Identificación de las operaciones previas al servicio.	
Cuestionario de Autoevaluación UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	45 minutos
Tiempo total de la unidad	15 horas
Unidad 2: Coordinación y control operativo de la Mise en Place en banquetes. - Planificación del montaje según briefing del evento. - Interpretación de la orden de servicio: horarios, secuencias y responsables. - Traducción del menú, estilo del evento a necesidades de montaje y reposición y elaboración del plan y cronograma de montaje. - Organización de almacenes y circuitos de material. - Criterios de ubicación y señalización de material por zonas y usos. - Control de entradas/salidas: inventario operativo y prevención de pérdidas. - Preparación anticipada de material según previsión de servicio. - Coordinación del equipo durante el montaje y preapertura. - Asignación de funciones y rangos de trabajo, comunicación interna y resolución de incidencias.	
Cuestionario de Autoevaluación UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02	60 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
Módulo 2: Servicios de banquetes	
Unidad 1: Desarrollo y ejecución del servicio de banquetes. - Explicación del Servicio de Banquetes. - Identificación de las normas generales del servicio de banquetes. - Explicación del protocolo y precedencia en el servicio. - Uso de técnicas de recepción y acomodo de clientes. - Descripción del servicio de bebidas. - Utilización de técnicas de servicio en los banquetes. - Descripción servicio de guarniciones, salsas y mostazas. - Identificación de las normas generales para el desbarasado de mesas.	

1.8. Realización del desbarasado de mesas, cambio de ceniceros. 1.9. Explicación de la finalización del servicio.	
Cuestionario de Autoevaluación UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	45 minutos
Tiempo total de la unidad	7 horas
Unidad 2: Organización operativa y gestión avanzada del servicio de banquetes.	
1. Planificación operativa del servicio de banquete. 1.1. Elaboración del cronograma del evento: tiempos de cocina, sala y coordinación interdepartamental. 1.2. Distribución de rangos y asignación de funciones al personal de sala. 2. Coordinación entre cocina y sala durante el servicio. 2.1. Sincronización de salidas de platos según ritmo del evento. 2.2. Comunicación entre pase y responsables de rango. 2.3. Ajuste del servicio ante variaciones del ritmo del evento. 3. Supervisión del desarrollo del servicio. 3.1. Control de tiempos entre platos y retirada de servicios anteriores. 3.2. Verificación de estándares de calidad y control de consumo. 4. Cierre y control final del servicio. 4.1. Registro de incidencias y valoración del servicio realizado. 4.2. Preparación del desmontaje.	
Cuestionario de Autoevaluación UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02	60 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
Examen final	1 hora
4 unidades	40 horas