



MF1054_2. Servicios especiales en restauración

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Organiza bajo supervisión los recursos disponibles para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración.
- Diseñar decoraciones sencillas para locales y expositores de alimentos y bebidas en el marco de todo tipo de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración.
- Decorar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los clientes.
- Distribuir, montar y poner a punto los equipos, mobiliario y menaje necesarios para ofrecer los servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración.

□ **Objetivos Específicos**

- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos.
- Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración.
- Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes.
- Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

Contenidos

MF1054_2. Servicios especiales en restauración	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración.</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 01	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	20 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Servicios especiales en restauración.</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 02	4 horas
Tiempo total de la unidad	23 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: Otros eventos en restauración.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • El buffet. • Otros eventos. • Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos. 	
Actividades de Evaluación UA 03	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	19 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 4</p> <p>Unidad Didáctica 4: Decoración y montaje de expositores.</p> <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 de ambientes y decoración que existen en la restauración. • El color y su influencia: teoría de los colores. • Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas. • La decoración de buffets 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. 	
Actividades de Evaluación UA 03	3 horas
Tiempo total de la unidad	17 horas
Evaluación final MF1054	1 hora
4 unidades de aprendizaje / 4 unidades didácticas	80 horas