



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

Objetivos

□ **Objetivos Generales**

- 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.
- 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.

□ **Objetivos Específicos**

- Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.
- Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.
- Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas:
 - De acuerdo con las instrucciones definidas.
 - Con rapidez y eficacia.
 - Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.
- Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse en las tareas encomendadas.
- Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.
- Aplicar, en su caso, modalidades de facturación y cobro sencillas,.

- Diferenciar los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas.
- Identificar y colaborar en las tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.
- Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y de complementos.
- Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.
- Colaborar en los procesos de trabajo de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.
- Formalizar y distribuir las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contenidos

| UF0059. Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante | Tiempo estimado |
|--|------------------------|
| <p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de servicio según la 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. | 25 horas |
| Actividades de Evaluación UA 01 | 5 horas |
| Tiempo total de la unidad | 30 horas |
| <p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos y modalidades de postservicio. • Secuencia y ejecución de operación de postservicio. <p>Unidad Didáctica 3: Participación en la mejora de la calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aseguramiento de la calidad. • Actividades de prevención y control de los insumos. | 24,30 horas |
| Actividades de Evaluación UA 02 | 4,30 horas |
| Tiempo total de la unidad | 29 horas |

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Evaluación final UF0059 | 1 hora |
| 2 unidades de aprendizaje | 60 horas |