

## Preparación y Presentación del Servicio de Comedor

- **Modalidad: Distancia.**
- **Duración: 84 horas.**
- **Objetivos:**

Organizar y efectuar el montaje del comedor para diferentes situaciones, así como identificar y utilizar correctamente las instalaciones, equipamiento, dotaciones y mobiliario del mismo.

- **Contenidos:**

### Tema 1.- Preparación del Comedor para el Servicio.

El Comedor: Características, Ubicación, Dimensiones, Ambientación, Ventilación, Limpieza, Iluminación, Insonorización, etc. Las Instalaciones del Comedor y de otros Departamentos Relacionados con los Servicios de Comidas y Bebidas. Los Equipos de Restauración: Tipos, Características, Calidades, Función, Mantenimiento y Preparación o Montaje para el Servicio. Las Dotaciones del Restaurante (Loza, Cubertería, Cristalería, Mantelería, Platería y otros): Tipos, Características, Calidades, Cantidades, Uso y Preparación o Repaso/Limpieza para el Servicio. El Mobiliario del Restaurante: Características, Tipos, Calidades, Uso y Distribución. Normas Generales para el Montaje de Mesas para todo Tipo de Servicio. Decoración en el Comedor: Flores y Otros Complementos, Uso, Mantenimiento y Aplicación según la Ocasión. Organización del Trabajo en el Comedor.

### Tema 2.- Servicio de Mesas en el Comedor.

Normas Generales para el Servicio de Mesa. Técnicas de Recepción y Acomodo de Clientes en el Restaurante. La Comanda: Concepto, Tipos, Características y Función. Procedimiento para la Toma de Comanda Estándar e Informatizada. Marcado de Mesa: Cubiertos Apropriados para cada Alimento. Técnicas de Servicio en la Restauración: a la Inglesa, a la Francesa, en Gueridón, Emplatado. Servicio de Guarniciones, Salsas y Mostazas. Normas Generales para el Desbarasado de Mesas. Normas para la Recogida del Rango: Mesas, Aparadores, Gueridones, etc. El Desayuno en el Hotel: Buffet, Continental y a la Carta. Normas para su Servicio. La Despedida de los Clientes: Factor Fundamental que Completa el Ciclo del Buen Servicio.

### Tema 3.- Montaje y Servicio de Banquetes y Buffets (I).

El Banquete: Concepto, Tipos y Características. Material Especial Empleado en el Montaje y Servicio de Banquetes. Diferentes Estructuras o Formas de Mesas para Banquetes, según número de Comensales y Distribución-Dimensiones del Espacio donde se Monta. Ordenes de Servicio de Banquetes: Impresos de Contratación, Montaje, Desarrollo del Servicio. Normas Generales de Montaje de Banquetes. Organización para la Recepción de Invitados a un Banquete. Protocolo y Precedencia en el Servicio. Su Importancia, Normas Generales, Tratamientos. Normas Generales para el Servicio de Banquetes.



#### Tema 4.- Montaje y Servicio de Banquetes y Buffets (II).

El Buffet: Concepto, Tipos y Características. Material Empleado en el Montaje de Buffets: Tableros, Tiras de Mantel, Faldones/Pliegues, Equipos de Frío/Calor, Espejos, Tablas para Trinchar, Recipientes de Diferentes Tamaños, Formas y Colores, Utensilios para Trinchar y Servir, Elementos Decorativos, etc. Diferentes Estructuras de Buffet en Función de las Dimensiones y Distribución del Espacio donde se Monta, Número de Clientes y Tipo de Buffet (Sentado, de Pie, Asistido o no). Técnicas para el Vestido del Buffet con Manteles, Cubres y Faldones Lisos o Plisados. Distribución de Equipos de Frío/Calor y Utensilios de apoyo para el Servicio. F.R.A.C y H.E.I. Factores a tener en cuenta a la Hora de la Organización, Elaboración y Montaje del Buffet. Distribución de Alimentos en la Mesa Buffet. Normas sobre la Manipulación y Exposición de Alimentos. Pautas para la Decoración, Teniendo en Cuenta el Tipo de Buffet y el Tema Central del Mismo. Normas Generales para el Servicio del Buffet, tanto de Asistencia en la Línea-Buffet como en la Mesa, Desbarasado y Bebidas en General.