

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	MAITRE
Área profesional	Hostelería y Turismo
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	<p>Objetivos generales:</p> <p>Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario. Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos.</p> <p>Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.</p> <p>Objetivos específicos:</p> <p>Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.</p> <p>Aplicar, crear y desarrollar políticas de comercialización en la empresa y, especialmente, las relacionadas con la promoción y venta.</p> <p>Identificar las distintas ofertas de restauración, según los establecimientos, desarrollar las técnicas para la creación de cartas/menús, realizar precostes de platos y bebidas, y determinar precios de venta.</p> <p>Gestionar los recursos humanos, dependiendo del tipo de establecimiento, organización y demanda.</p> <p>Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente.</p> <p>Planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.</p> <p>Aplicar y desarrollar técnicas de decoración con los elementos que pueden intervenir para lograr el ambiente más adecuado.</p> <p>Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.</p> <p>Preparar los platos más característicos que se elaboran delante de los clientes.</p> <p>Aplicar las técnicas e instrumentos de venta, así como las reglas de protocolo a cumplir en cada situación.</p> <p>Aplicar y desarrollar las técnicas sobre calidad para conseguir el nivel</p>

óptimo de los productos/servicios que se ofrecen.
Aplicar y desarrollar técnicas directivas que permiten desarrollarse en el entorno organizativo de la empresa, definiendo objetivos, planificando estrategias, así como motivando y dirigiendo a los grupos de trabajo que están bajo nuestra responsabilidad.
Planificar, gestionar y evaluar los resultados económicos de la operación, interpretando y controlando cada uno de los aspectos que intervienen en la misma.
Aplicar las normas y medidas necesarias, que puedan afectar a la seguridad de las personas, instalaciones y material en la restauración.
Aplicar la legislación en materia turística y laboral, tanto a nivel autonómico como nacional, en los aspectos relacionados con la actividad.

Índice

UD1. Concepto del desarrollo del Turismo.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. La oferta turística.

UD2. Mobiliario de sala y Material de Sala.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Objetivos.
- 2.3. El local.
- 2.4. El mobiliario.
- 2.5. El material.

UD3. Técnicas de servicio y Atención al Cliente.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Objetivos.
- 3.3. La comanda.
- 3.4. Tipos de servicios.

UD4. Elaboraciones a la vista del cliente.

- 4.1. Servicio con Gueridón.
- 4.2. Mise en place para el Gueridón.
- 4.3. Equipo especial.
- 4.4. Generalidades.
- 4.5. Consejos.

UD5. Mise en Place. Las operaciones Post-Servicio.

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Objetivos.
- 5.3. El Post-Servicio.
- 5.4. Consejos.

UD6. Procesos de facturación.

- 6.1. Objetivos.
- 6.2. Ciclo de control del departamento de Alimentos y Bebidas.
- 6.3. Circuito administrativo de la comanda.
- 6.4. La Factura.

UD7. La distribución de trabajos (pasos detallados del servicio).

- 7.1. Los rangos.

7.2. El Comandeo.
7.3. El control de mesas.
7.4. El Pasaplatos.
7.5. El Pasabebidas.
7.6. La barra.
7.7. Los postres.
7.8. El office.
UD8. Operaciones de servicios especiales (Catering-Banqueting).

8.1. Introducción.
8.2. Objetivos.
8.3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos.
8.4. Pasos desde el primer contacto.
8.5. Funciones y perfiles de trabajo.
8.6. Consejos.
UD9. Relaciones interdepartamentales.

9.1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante.
9.2. Consejos organizativos para el Maître.
UD10. Consejos para recomendar un buen Vino.

10.1. Los buenos consejos para disfrutar del Vino.
10.2. Dónde y cómo guardar el Vino.
10.3. Guía de combinación de vinos (Maridajes).
10.4. Denominaciones de origen de vinos españoles.
UD11. La Gastronomía Española.

11.1. Comunidades autónomas.
11.2. Concepto de cocina creativa.
UD12. La cata de los Puros.

12.1. Introducción.
12.2. Aroma.
12.3. Fortaleza.
12.4. Sabor.
12.5. Color.
12.6. Combustión.
12.7. Formato.
12.8. Tiro.