



HOSTELERIA Y TURISMO

PRESERVICIO EN RESTAURACIÓN

12 horas

Modalidad: Aula Virtual

¿Cuál es el objetivo de esta especialidad formativa?

Desarrollar los procesos de aprovisionamiento interno de materias primas y de los equipos, del material y los útiles de trabajo, así como las operaciones de puesta a punto necesarias para desarrollar un correcto servicio.

¿Cuáles son los contenidos de esta especialidad formativa?

- **Conocimiento de las diferentes zonas del restaurante/bar/cafetería**
- **Realización de una correcta ventilación del local**
- **Realización de una correcta limpieza del local**
- **Realización de una correcta ambientación e insonorización del local**
- **Aportación de mayor luminosidad al local**
- **Identificación del personal de sala**
- **Realización de una correcta puesta a punto de instalaciones, maquinaria, útiles y equipos.**
- **Realización de una lectura y comprensión adecuada del libro de reserva.**
- **Identificación y manejo de los útiles del restaurante: vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, ...**
- **Identificación del mobiliario del restaurante.**
- **Realización del montaje de mesas siguiendo el protocolo establecido.**
- **Realización de la puesta a punto del local-restaurante en función a las diferentes ofertas gastronómicas.**



formacion@coloniecmm.com



91 456 08 17

