**Código:** 25726

**Unidad Formativa:**
MF1046_2 - Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

**Módulo:** MF1046_2 - TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA

**Certificado de Profesionalidad:**
HOTR0508 - SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

**Modalidad:** ONLINE

**Duración:** 70h.

## Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

## Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

**Contenidos impartidos (Ver Dorso)**

**Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación**

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36205-VIGO
Telf.: 986912815

**Fecha de expedición**
31 AGO 2023

**Firma del alumno**

## Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.
Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

## Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

## Objetivos

- Conocer todas las técnicas de organización y servicio de bebidas y comidas en un bar-cafetería.
- Conocer las normas de atención al cliente y su uso.
- Aplicar la comunicación en un bar-cafetería con los clientes.
- Conocer y aplicar las diferentes técnicas de venta.
- Realizar la facturación y el cobro de facturas en un bar.
- Realizar el cierre de un bar-cafetería.

## Contenidos

Sistemas de organización y distribución del trabajo
La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.
Puesta a punto del material: Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería.
Mobiliario del bar.
Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: descripción, tipos y calidades.
Mobiliario para servicio en mesa.
Pedidos a economato: Orden, limpieza, llenado de neveras y hojas de pedido.
Normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería.
Decoración floral del establecimiento: flores y otros complementos.
Preparación de aperitivos: Mise en place del servicio de aperitivos.
Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra.

Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa
Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra.
Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa.
Toma de la comanda.
Manejo de la bandeja.
Servicio de cafés e infusiones.
Servicio de combinados.
Servicio de zumos naturales y batidos.
Coctelería.
Diferentes elaboraciones culinarias en el bar-cafetería y su servicio.
Preparación y servicio de helados, sorbetes, repostería y tartas.

Atención al cliente en restauración
La atención y el servicio.
La importancia de nuestra apariencia personal.
Importancia de la percepción del cliente.
Finalidad de la calidad de servicio.
La fidelización del cliente.
Perfiles psicológicos de los clientes.
Objeciones durante el proceso de atención.
Reclamaciones y resoluciones.
Protección en consumidores y usuarios: Normativa aplicable en España y la Unión Europea.

La comunicación en restauración
La comunicación verbal: mensajes facilitadores.
La comunicación no verbal.
La comunicación escrita.
La comunicación en la atención telefónica.
Barreras de la comunicación.

La venta en restauración
Elementos claves en la venta.
Las diferentes técnicas de venta: merchandising para bebidas y comidas.
Fases de la venta.

Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería
Importancia de la facturación como parte integrante del servicio.
Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos.
Sistemas de cobro.
Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes.
La confección de la factura o ticket y medios de apoyo.
Apertura, consulta y cierre de caja.
Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir y medidas a tomar.

Cierre del bar-cafetería
Tareas propias del cierre.
Reposición de stocks en neveras y timbres: hojas de pedido a economato.
Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas.
Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería.
Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o incidencias.