**Código:** 27059

**Unidad Formativa:**
MF1054_2 - Servicios especiales en restauración

**Módulo:** MF1054_2 - SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

**Certificado de Profesionalidad:**
HOTR0608 - SERVICIOS DE RESTAURANTE

**Modalidad:** ONLINE

**Duración:** 80h.

## Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. 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 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* donde 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 remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición 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
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

**Fecha de expedición**
31 AGO 2023

**Firma del alumno**

## Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

## Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

## Objetivos

Este curso capacita al alumnado para organizar y desarrollar servicios especiales y eventos en restauración con criterios de calidad, seguridad y eficiencia, y se dirige a profesionales del sector que desean asumir responsabilidades en el montaje, la coordinación y la puesta en escena de este tipo de servicios. A lo largo del recorrido se abordan las instalaciones, los equipos y el material específico, el banquete y el catering, el montaje de mesas, la comercialización, la venta y la facturación, junto con el buffet, otros eventos y las normas de manipulación y exposición de alimentos. La dimensión estética ocupa un lugar central, con el diseño de bocetos, la teoría del color, la decoración con plantas y flores, los centros de mesa, los bodegones y la ambientación lumínica y musical. Al finalizar, el alumnado será capaz de planificar, montar y supervisar servicios especiales y eventos en restauración, coordinando los recursos humanos y materiales y cuidando tanto la operativa como la presentación del espacio.

## Contenidos

Módulo 1: Instalaciones, equipos y material para servicios especiales y eventos
1.1 - Material específico para el montaje y el servicio de eventos
1.2 - Los salones como espacio de servicio: tipologías y capacidades
1.3 - Distribución de espacios y lectura de planos de montaje
1.4 - Puesta a punto de equipos, maquinaria y mobiliario
1.5 - Manejo seguro de herramientas, utensilios y equipos
1.6 - Mantenimiento de uso y conservación de los recursos materiales
1.7 - Daños por un uso inadecuado: prevención y actuación
Resumen del módulo 1
Módulo 2: El banquete, el catering y la organización de servicios especiales
2.1 - El banquete: características, tipologías y organización
2.2 - El catering: modalidades de servicio y logística
2.3 - Montaje de mesas y disposición del espacio en servicios especiales
2.4 - Recursos humanos y materiales para el desarrollo del servicio
2.5 - Comercialización de los servicios especiales
2.6 - Venta y relaciones con la clientela
2.7 - Coordinación interdepartamental y orden de servicio
2.8 - Facturación de los servicios especiales
Resumen del módulo 2
Módulo 3: El buffet y otros eventos en restauración
3.1 - El buffet: tipologías y organización del servicio
3.2 - Montaje, reposición y supervisión de buffets
3.3 - Otros eventos: recepciones, cócteles y celebraciones
3.4 - Planificación de la oferta en eventos singulares
3.5 - Normas de manipulación de alimentos en eventos
3.6 - Exposición y conservación de alimentos durante el servicio
3.7 - Atención al cliente y coordinación del servicio en eventos
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Decoración, ambientación y montaje de expositores
4.1 - Bocetos y diseño básico de la decoración de locales
4.2 - Tendencias y variaciones en la ambientación de espacios
4.3 - El color y su influencia: fundamentos de teoría del color
4.4 - Plantas y flores en la decoración de espacios y mesas
4.5 - Decoración de buffets según el tipo y el tema central
4.6 - Centros de mesa: composición y criterios de montaje
4.7 - Bodegones y otros elementos decorativos
4.8 - Iluminación y ambientación musical en la restauración
Resumen del módulo 4