

The logo for HTS Hotel Training School, featuring the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font inside a black rounded square.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

A background photograph of a bar scene. A woman in a black apron is behind the bar, and a man in a black t-shirt is in the foreground, holding a glass and a white napkin. The bar is well-lit and has various items on the counter, including a colorful striped container and a glass.

curso de

SERVICIO EN BARRA Y RESTAURACIÓN

57 HORAS 
duración

Conocerás aspectos fundamentales a tener presentes en el servicio: normas de higiene, mobiliario, material de trabajo, confección de una demanda, normas para atender al cliente, confección de cartas y menús... Tomarás conciencia sobre la importancia de ofrecer un servicio de barra y restauración de calidad. Profundizarás en los diferentes tipos de servicio más utilizados, con recomendaciones y pautas de actuación para los profesionales. Valorarás el proceso de cuidado y mantenimiento de toda la maquinaria, herramientas, mobiliario y útiles necesarios para el desarrollo del servicio de comidas. Finalmente, verás la satisfacción del cliente como principal foco de atención y propósito.

www.hts-school.com

OBJETIVOS

generales

- Conocer la base donde se asienta un servicio de restauración y bar, así como las normas básicas para que éste sea de calidad.
- Conocer las relaciones y comunicaciones entre el comedor y el resto de departamentos.
- Descubrir el mobiliario de un comedor para ofrecer las comidas.
- Valorar el proceso de cuidado y mantenimiento de toda la maquinaria, herramientas, mobiliario y útiles necesarios para el desarrollo del servicio de comidas.
- Importancia de la satisfacción del cliente como principal atención y propósito.



específicos

- Tipos de servicios de restauración y bar más significativos.
- Categorías de una brigada.
- Identificar el material de trabajo en restauración y los condimentos más comunes.
- Proceso de confección de una comanda.
- Clasificaciones de los vinos, características y edad, color, el grado de azúcar o de alcohol.
- Servicios de comidas más destacados y con mayor presencia en el sector de la restauración.
- Pautas y consideraciones al crear cartas y menús para el servicio de comidas.
- Datos que debe contener una factura, la labor del cajero y la importancia generar beneficios con el servicio de comidas.
- Normativa general vigente de: Defensa de los Consumidores y Usuarios.
- Importancia de realizar un inventario para controlar gran parte del patrimonio de un establecimiento.
- Diferentes servicios en la barra, o mostrador, de los establecimientos encuadrados en el sector de la restauración.

CONTENIDO

1 nociones básicas

- 1.1 Normas generales de conducta y aspecto físico.
- 1.2 Reglas del tratamiento hacia el cliente.
- 1.3 Reglas del tratamiento hacia compañeros y superiores.
- 1.4 Comunicación: El tuteo.
- 1.5 El restaurante comedor y sus dependencias.
- 1.6 Clasificación de los restaurantes.
- 1.7 Instalaciones básicas.

2 la brigada: relaciones del comedor con otros departamentos

- 2.1 La brigada.
- 2.2 Los uniformes.
- 2.3 Tipos de uniformes.
- 2.4 Relación del comedor con otros departamentos.

3 mobiliario

- 3.1 Mobiliario.
- 3.2 Mesas y sillas.
- 3.3 Mobiliario auxiliar

4 material de trabajo y condimentos

- 4.1 Lencería.
- 4.2 Vajilla.
- 4.3 Cubertería.
- 4.4 Cristalería.
- 4.5 Petit menaje.
- 4.6 Condimentos.
- 4.7 Hierbas aromáticas.
- 4.8 El aceite

5 mise en place, organización del rango

- 5.1 Reposición de materiales y géneros.
- 5.2 Repasar el material.
- 5.3 Montaje de mesas.
- 5.4 Preparación del rango.
- 5.5 Manejo y transporte de utensilios: bandejas y carros.

6 la comanda

- 6.1 La comanda.
- 6.2 Cómo confeccionar una demanda.
- 6.3 Sistema de confección de una demanda.

7 atención al cliente

- 7.1 La amabilidad.
- 7.2 Imagen personal.
- 7.3 Relación con el cliente.
- 7.4 Capacidad de información.
- 7.5 Gestión de quejas y sugerencias.
- 7.6 Reservas.
- 7.7 Acogida y acomodo del comensal.
- 7.8 Facturación y despedida.
- 7.9 Limpieza.
- 7.10 Servicio de sala.

8 *clasificación de vinos*

- 8.1 Clasificación según su proceso de elaboración y sus controles.
- 8.2 Clasificación por envejecimiento y características.
- 8.3 Regulación del vino.
- 8.4 Clasificación de los vinos según el grado de exigencia en su proceso de elaboración.
- 8.5 Clasificación del vino por características de envejecimiento.
- 8.6 Otras clasificaciones.
- 8.7 Vinos especiales

9 *tipos de servicio*

- 9.1 Servicio francés.
- 9.2 Servicio a la rusa.
- 9.3 Servicio a la inglesa.
- 9.4 Servicio americano.

10 *confección de cartas y menús*

- 10.1 Tipos de menús.
- 10.2 Confección de cartas: Grupos.
- 10.3 Confección de cartas: Características

11 *facturación y cobro*

- 11.1 Facturación en el restaurante - bar.
- 11.2 Datos de la factura.
- 11.3 El cajero en el comedor.
- 11.4 Beneficio y riesgo de venta.

12 *reclamaciones y su resolución*

- 12.1 Reclamación - Resolución.
- 12.2 Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

13 *el inventario*

- 13.1 El inventario en el departamento de comedor.

14 *servicio en la barra*

- 14.1 Servicio en la barra.
- 14.2 Servicio en las mesas.
- 14.3 Servicio de aperitivos.
- 14.4 Servicio de plancha.
- 14.5 Servicio de bebidas: El café.
- 14.6 Servicio de bebidas: El té.
- 14.7 Servicio de bebidas: La manzanilla.
- 14.8 Servicio de bebidas: La tila.
- 14.9 Servicio de bebidas: El chocolate.