



## MF1054\_2 SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

SKU: PD134

Horas [80](#)

### OBJETIVOS

#### Objetivo General

- Este curso está dirigido a todas aquellas personas que desarrollan su actividad profesional en el sector de la restauración, realizando sus funciones bajo la dependencia del jefe de restaurante o sala. Se pretende adquirir las técnicas para la comercialización y venta de los servicios catering, banquetes y bufets, así como desarrollar las habilidades necesarias para la gestión de los equipos y recursos de hostelería. Además, se adquieren los conocimientos necesarios para la distribución y diseño de los locales de restauración, además de conocer las reglas de decoración y montaje de expositores, influenciados por los colores y los elementos decorativos.

#### Objetivos Específicos

- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración.
- Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración.
- Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas.
- Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su decoración resulte equilibrada y sea atractiva para los clientes.

### CONTENIDO

#### Unidad Didáctica 1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

- Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos
- Los salones y la distribución de los espacios. Planos
- Riesgos. Puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos. Maquinaria. Herramientas. Utensilios y mobiliario
- Los daños posibles por un mal uso de equipos. Máquinas y útiles

## **Unidad Didáctica 2. Servicios especiales en restauración**

- El Banquete y el Catering:
- Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración
- Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales
- La comercialización de los servicios especiales
- La venta y relaciones con los clientes
- La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden del servicio
- La facturación de los servicios especiales

## **Unidad Didáctica 3. Otros eventos en restauración**

- El Buffet
- Otros eventos:
- Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos

## **Unidad Didáctica 4. Decoración y montaje de expositores**

- Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos de restauración
- Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración
- El color y su influencia: teoría de los colores
- Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas
- La decoración de bufets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo
- Los centros de mesas
- Los bodegones y otros elementos de decoración
- La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos. Intensidades. Elementos