

Índice

MF0257_1 Servicio básico de restaurante-bar

1. EL RESTAURANTE COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

1.1 Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos	8
1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.....	10
1.3 Formalización y traslado de solicitudes sencillas de aprovisionamiento interno	15
1.4 Maquinaria y equipos básicos: identificación, clasificación, ubicación y distribución, mantenimiento y limpieza característicos.....	16
<i>Autoevaluación</i>	27

2. OPERACIONES DE PRESERVICIO, *MISE EN PLACE*, EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

2.1 Proceso y secuencia de operaciones más importantes	30
2.2 Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.....	31
2.3 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material: formalización de la documentación interna necesaria.....	33
2.4 Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: repaso y preparación del material de servicio; montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo; montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación, otros.....	34
2.5 Montaje de servicios tipo <i>buffet</i> , autoservicio o análogos.....	42
<i>Autoevaluación</i>	47

3. EL SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN EL ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN

3.1 Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.....	50
3.2 Funciones de la brigada	53
3.3 Organización y distribución de la zona: rangos, sectores	55
3.4 Desarrollo de las tareas propias de asistencia y colaboración: traslado de la comanda a la zona de producción culinaria, servicio de pan, servicio de agua, transporte de los platos de la cocina a la zona de consumo y servicio de comidas, desbarasado, otras	56
3.5 Características específicas de los servicios tipo <i>buffet</i> y de servicios a colectividades	61
3.6 Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente: protocolo de servicio	61
<i>Autoevaluación</i>	71

4. OPERACIONES DE POSTSERVICIO

4.1 Tipos y modalidades de postservicio	74
4.2 Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio más habituales	75
4.3 Acondicionamiento y reposición de elementos auxiliares y decorativos (convoys, floreros, otros)	76
4.4 Adecuación de la zona de servicio: ventilación, repaso de mobiliario, cambio de mantelería, otras	77
4.5 Limpieza de instalaciones y equipos de la zona de servicio de comidas y bebidas: productos de limpieza de uso común, sistemas y métodos de limpieza	77
<i>Autoevaluación</i>	79

5. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS

5.1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de servicio de alimentos y bebidas	82
5.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos	83
5.3 Manejo de residuos y desperdicios	84
5.4 Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.....	86
5.5 Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.....	87
5.6 Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.....	87
5.7 Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico	94
<i>Autoevaluación</i>	105

<i>GLOSARIO DEL MÓDULO</i>	107
----------------------------------	-----

<i>Sobre los autores</i>	114
--------------------------------	-----