

Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario. Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos. Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.

1.0 Introducción a la restauración

2.0 Plantilla bajo la dirección del maitre

3.0 Recepción, acomodo y despedida del cliente.

4.0 La mise en place

5.0 Mobiliario y material de trabajo

6.0 Clasificación de los servicios. Generalidades

7.0 Trinchado y tipos de corte

8.0 Servicio de bebidas, a la plancha y de aperitivos

9.0 El vino. Servicio de los vinos. Maridaje.

10.0 Los aguardientes. Servicio de cerveza y licores espirituosos

11.0 Servicio de infusiones y bebidas no alcohólicas

12.0 Los quesos: su servicio

13.0 Servicios especiales

14.0 Decoración de mesas

15.0 Otras tareas y servicios

16.0 Proceso de facturación y cobro

17.0 Atención al cliente

18.0 Nociones generales de gastronomía