
Para matricularse ir A MENÚ INICIO - MATRÍCULA
Tema 1.- Preparación del Comedor para el Servicio

1. El Comedor: Características, Ubicación, Dimensiones, Ambientación, Ventilación, Limpieza, Iluminación, Insonorización, etc	9
2. Las Instalaciones del Comedor y de otros Departamentos Relacionados con los Servicios de Comidas y Bebidas	11
3. Los Equipos de Restauración: Tipos, Características, Calidades, Función, Mantenimiento y Preparación o Montaje para el Servicio	13
4. Las Dotaciones del Restaurante (Loza, Cubertería, Cristalería, Mantelería, Platería y Otros): Tipos, Características, Calidades, Cantidades, Uso y Preparación o Repaso/Limpieza para el Servicio	16
5. El Mobiliario del Restaurante: Características, Tipos, Calidades, Uso y Distribución	42
6. Normas Generales para el Montaje de Mesas para todo tipo de Servicio ...	45
7. Decoración en el Comedor: Flores y otros Complementos, Uso, Mantenimiento y Aplicación según la Ocasión	66
8. Organización del Trabajo en el Comedor	71
Ejercicios	73
Solucionario	77

Tema 2.- Servicio de Mesas en el Comedor

1. Normas Generales para el Servicio de Mesa	81
2. Técnicas de Recepción y Acomodo de Clientes en el Restaurante	96
3. La Comanda: Concepto, Tipos, Características y Función	104
4. Procedimiento para la Toma de Comanda Estándar e Informatizada	111
5. Marcado de Mesa: Cubiertos Apropriados para cada Alimento	114
6. Técnicas de Servicio en la Restauración: A la Inglesa, a la Francesa, en Gueridón, Emplatado	116
7. Servicio de Guarniciones, Salsas y Mostazas	123
8. Normas Generales para el Desbarasado de Mesas	132
9. Normas para la Recogida del Rango: Mesas, Aparadores, Gueridones, etc ..	139
10. El Desayuno en el Hotel: Buffet, Continental y a la Carta. Normas para su Servicio	144
11. La Despedida de los Clientes: Factor Fundamental que Completa el Ciclo del Buen Servicio	146
Ejercicios	149
Solucionario	153

Tema 3.- Montaje y Servicio de Banquetes y Buffets (I)

1. El Banquete: Concepto, Tipos y Características	157
2. Material Especial Empleado en el Montaje y Servicio de Banquetes	158
3. Diferentes Estructuras o Formas de Mesas para Banquetes, según Número de Comensales y Distribución-Dimensiones del Espacio donde se Monta	160
4. Ordenes de Servicio de Banquetes: Impresos de Contratación, Montaje, Desarrollo del Servicio	162
5. Normas Generales de Montaje de Banquetes	168
6. Organización para la Recepción de Invitados a un Banquete	173
7. Protocolo y Precedencia en el Servicio. Su importancia, Normas Generales, Tratamientos	174
8. Normas Generales para el Servicio de Banquetes	181
Ejercicios	183
Solucionario	187

Tema 4.- Montaje y Servicio de Banquetes y Buffets (II)

1. El Buffet: Concepto, Tipos y Características	191
2. Material Empleado en el Montaje de Buffets: Tableros, Tiras de Mantel, Faldones/Pliegues, Equipos de Frío/Calor, Espejos, Tablas para Trinchar, Recipientes de Diferentes Tamaños, Formas y Colores, Utensilios para Trinchar y Servir, Elementos Decorativos, etc	199
3. Diferentes Estructuras de Buffet en Función de las Dimensiones y Distribución del Espacio Donde se Monta, Número de Clientes y Tipo de Buffet (Sentado, de Pie, Asistido o no)	203
4. Técnicas para el Vestido del Buffet con Manteles, Cubres y Faldones Lisos o Plisados	204
5. Distribución de Equipos de Frío/Calor y Utensilios de Apoyo para el Servicio	206
6. F.R.A.C y H.E.I. Factores a Tener en Cuenta a la Hora de la Organización, Elaboración y Montaje del Buffet	207
7. Distribución de Alimentos en la Mesa Buffet	209
8. Normas sobre la Manipulación y Exposición de Alimentos	212
9. Pautas para la Decoración, Teniendo en Cuenta el Tipo de Buffet y el Tema Central del Mismo	213

10. Normas Generales para el Servicio del Buffet, Tanto de Asistencia en la Línea- Buffet como en la Mesa, Desbarasado y Bebidas en General	217
Ejercicios	221
Solucionario	225