

Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (MF1046_2)

Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (MF1046_2)

Duración: 70 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

- Desarrollar el proceso de puesta a punto o mise-en-place de mobiliario, instalaciones y equipos del bar-cafetería, para adecuarlo a la posterior realización del servicio.- Desarrollar el proceso de servicio de alimentos, bebidas y complementos en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.- Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en barra y mesa, y diferenciar y aplicar los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.- Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.- Desarrollar el proceso de cierre del bar-cafetería conforme a procedimientos predeterminados.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. Sistemas de organización y distribución del trabajo

1.1. La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.
1.2. Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería.
1.3. Mobiliario del bar
1.3.1. Barras.
1.3.2. Timbres
1.3.3. Neveras.
1.3.4. Estanterías.
1.4 Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción, tipos y calidades
1.4.1. Cafetera.
1.4.2. Termo de leche.
1.4.3. Molinillos de café.
1.4.4. Plancha.
1.4.5. Batidora.
1.4.6. Exprimidor jugos.
1.4.7. Microondas.
1.5. Mobiliario para servicio en mesa.
1.6. Mesas auxiliares.
1.7. Aparadores.
1.8. Gueridones.
1.9. Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico sanitarias en el bar- cafetería.
1.9.1. Orden, limpieza y llenado de neveras.
1.9.2. Normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería.
1.10. Decoración del establecimiento
1.10.1 Flores y otros complementos.
1.11. Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos.
1.12. Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra.

Unidad didáctica 2. Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa

© icaformación2026

2.1. Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra.
2.2. Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa.
2.3. Toma de la comanda
2.4. Manejo de la bandeja.
2.5. Servicio de cafés e infusiones.
2.6. Servicio de combinados.
2.7. Servicio de zumos naturales y batidos.
2.8. Coctelería.
2.8.1. Puesta a punto de la estación central.
2.8.2. Utensilios para la coctelería.
2.8.3. Elaboración y servicio de cócteles en coctelera.
2.8.4. Elaboración y servicio de cócteles en vaso mezclador.
2.8.5. Elaboración y servicio de cócteles directamente en vaso.
2.8.6. Recetario básico de coctelería.
2.9 Diferentes elaboraciones culinarias en el bar- cafetería y su servicio.
2.9.1. Sándwiches y ensaladas.
2.9.2. Servicio de desayunos.
2.9.3. Aperitivos fríos y calientes.
2.10 Preparación y servicio de helados, sorbetes, repostería y tartas.
2.10.1. Helados.
2.10.2. Sorbetes.
2.10.3. Repostería.
2.10.4. Tartas.

Unidad didáctica 3. Atención al cliente en restauración

3.1. La atención y el servicio.
3.1.1. Acogida y despedida del cliente.
3.1.2. La empatía.
3.2. La importancia de nuestra apariencia personal.
3.3. Importancia de la percepción del cliente.
3.4. Finalidad de la calidad de servicio.
3.5. La fidelización del cliente.
3.6. Perfiles psicológicos de los clientes.
3.6.1. Cliente lento.
3.6.2. Cliente indiferente o distraído.
3.6.3. Cliente reservado.
3.6.4. Cliente dominante.
3.6.5. Cliente indeciso.
3.6.6. Cliente vanidoso.
3.6.7. Cliente desconfiado.
3.6.8. Cliente preciso.
3.6.9. Cliente locuaz.
3.6.10. Cliente impulsivo.
3.7. Objeciones durante el proceso de atención
3.8. Reclamaciones y resoluciones.
3.9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

Unidad didáctica 4. La comunicación en restauración

4.1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores.
4.2. La comunicación no verbal
4.2.1. Gestos.
4.2.2. Contacto visual.
4.2.3. Valor de la sonrisa.

© icaformación2026

4.3. La comunicación escrita.
4.4. Barreras de la comunicación.
4.5. La comunicación en la atención telefónica.

Unidad didáctica 5. La venta en restauración

5.1. Elementos claves en la venta.
5.1.1. Personal
5.1.2. Producto.
5.1.3. Cliente.
5.2. Las diferentes técnicas de venta. Merchandising para bebidas y comidas.
5.3. Fases de la venta
5.3.1. Preventa.
5.3.2. Venta.
5.3.3. Postventa.

Unidad didáctica 6. Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería

6.1. Importancia de la facturación como parte integrante del servicio.
6.2. Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos.
6.3. Sistemas de cobro.
6.3.1. Al contado.
6.3.2. A crédito
6.4. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes.
6.5. La confección de la factura o ticket y medios de apoyo
6.6. Apertura, consulta y cierre de caja.
6.7. Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar.

Unidad didáctica 7. Cierre del bar-cafetería

7.1. Tareas propias del cierre.
7.2. Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato.
7.3. Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas.
7.4. Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería.
7.5. Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o incidencias.

© icaformación2026