

Servicios especiales en restauración.
HOTR0608 - Servicios de Restaurante

Servicios especiales en restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir y/o actualizar los conocimientos para desarrollar correctamente trabajos especializados en restauración. Identificar los materiales más adecuados y específicos para estos servicios, bien sean catering, banquetes, buffets, etc. Conocer las diferentes formas de montaje de salones y mesas, tipos de seguimiento de control de gastos, beneficios y manejo de la orden de servicio. Además de conocer las reglas de decoración y montaje de expositores, influenciados por los colores y los elementos decorativos. Describir y saber montar un salón, ya sea destinado a buffet, banquete, coffe break o a cóctel. Aprender a desarrollar un completo trabajo destinado al servicio de eventos especiales en restauración.

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:

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.

Manejo, 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.

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.

© icaformación2026

La venta y relaciones con los clientes.

La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio.

La facturación de los servicios especiales.

Otros eventos en restauración

El buffet.

Otros servicios.

Decoración y montaje de expositores

Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en 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 buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo.

Los centros de mesas.

Los bodegones y otros elementos para la decoración.

La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos.

© icaformación2026