








## SERVICIOS BASICOS DE SALA EN RESTAURACION



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 40 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 40 H
	<b>Familia:</b> HOSTELERÍA Y TURISMO <b>Área:</b> NO PRL		
	<b>Dirigido a:</b> - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	<b>Objetivos:</b> Formación en servicios básicos de sala en restauración, sabremos cómo llevar a cabo una buena sala, así como atender a los clientes de manera adecuada, teniendo en cuenta nuestra necesaria adaptación a los diferentes perfiles de los clientes que vengan a nuestro local.		
	<b>Metodología:</b> Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	<b>Contenidos:</b> UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN Y SUPERVISION UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL TRATO CON EL CLIENTE UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS UNIDAD DIDÁCTICA 5. LOS VINOS: SU SERVICIO UNIDAD DIDÁCTICA 6. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS UNIDAD DIDÁCTICA 7. BEBIDAS ALCOHÓLICAS UNIDAD DIDÁCTICA 8. SERVICIOS ESPECIALES UNIDAD DIDÁCTICA 9. OPERACIONES POSTERIORES AL SERVICIO		