

SERVICIOS BASICOS DE SALA EN RESTAURACION



	ONLINE		
	Duración: 40 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 40 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Dirigido a: - 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.		
	Objetivos: 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.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ 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.		
	Contenidos: 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		