








## HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE SALA EN RESTAURACIÓN



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 50 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 50 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. CONCEPTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO UNIDAD DIDÁCTICA 2. MOBILIARIO DE SALA Y MATERIAL DE SALA. UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE. UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE UNIDAD DIDÁCTICA 5. MISE EN PLACE. LAS OPERACIONES POST-SERVICIO. UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE FACTURACIÓN UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA DISTRIBUCIÓN DE TRABAJOS (PASOS DETALLADOS DEL SERVICIO). UNIDAD DIDÁCTICA 8. OPERACIONES DE SERVICIOS ESPECIALES UNIDAD DIDÁCTICA 9. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.		

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONSEJOS PARA RECOMENDAR UN BUEN VINO .  
UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA.  
UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIÓN LEGISLATIVA SOBRE TABACO Y SIMILARES