

Servicios de restauración

Tema 1. ESTABLECIMIENTOS DE BAR CAFETERÍA.

1. Tipos y clasificación de los establecimientos de bares, cafeterías. Caracterización.
2. Bares, cafeterías en establecimientos hoteleros.
3. Estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos.
4. Organigramas de personal.
5. Nuevas tendencias en bares y cafeterías.

Tema 2. ÁREAS, MAQUINARIA, MATERIAL Y MOBILIARIO DE BAR-CAFETERÍA.

1. Zonas de producción y/o servicio y anexas. Normativa de infraestructuras inmobiliarias.
2. Cálculo de necesidades y criterios de adquisición de equipos.
3. Maquinaria, materiales, útiles y mobiliario. Ubicación y distribución.
4. Puesta a punto, funcionamiento, regulación, parada y mantenimiento de primer nivel.
5. Nuevas tendencias en equipamiento.

Tema 3. SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA.

1. Tipos y caracterización de servicios.
2. Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos. Ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.
3. Operaciones de puesta a punto asociadas.
4. Funciones del personal de servicios en bares y cafeterías.
5. Técnicas de servicio relacionadas.

Tema 4. CAFÉS.

1. Historia. Procesos de fabricación.
2. Variedades y origen.
3. Características organolépticas. Presentaciones comerciales.
4. Preparación y técnicas de servicio.

Tema 5. INFUSIONES Y CHOCOLATES.

1. Historia. Procesos de fabricación.
2. Variedades y origen.
3. Características organolépticas. Presentaciones comerciales.
4. Preparación y técnicas de servicio.

Tema 6. BATIDOS, ZUMOS, REFRESCOS Y AGUAS.

1. Tipos y clasificaciones.
2. Procesos de fabricación y /o elaboración.
3. Características organolépticas. Presentaciones comerciales.
4. Preparación y servicio.

Tema 7. APERITIVOS.

1. Las bebidas aperitivos.
2. Clasificación.
3. Procesos de elaboración. Características organolépticas.
4. Técnicas de servicio y útiles asociados.

Tema 8. CERVEZAS.

1. Historia.
2. Tipos de cervezas y clasificación.
3. Procesos de elaboración. Características organolépticas.
4. Técnicas de servicio y equipos y útiles asociados.

Tema 9. AGUARDIENTES.

1. La destilación.
2. Caracterización y clasificación de los aguardientes.
3. Procesos de elaboración.
4. Características organolépticas.
5. Presentaciones comerciales. Técnicas de servicio.

Tema 10. LICORES.

1. Caracterización y clasificación.
2. Procesos de elaboración/fabricación.
3. Características organolépticas. Presentaciones comerciales.
4. Técnicas de servicio.

Tema 11. COCTELERÍA.

1. Historia. Normas para la elaboración de cócteles.
2. Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.
3. La estación de coctelería.
4. Elementos habituales para la decoración/presentación.
5. Nuevas tendencias.

Tema 12. CÓCTELES Y COMBINADOS.

1. Recetario internacional.
2. Series y clasificaciones.
3. Procedimientos de preparación, decoración/presentación de cócteles y otras combinaciones.
4. Fases y técnicas de servicio.
5. Nuevas tendencias en la preparación y servicio de cócteles y combinados.

Tema 13. PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS EN BAR-CAFETERÍA.

1. Caracterización de elaboraciones culinarias rápidas.
2. Puesta a punto de maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos.
3. Técnicas culinarias apropiadas para la elaboración de alimentos propios del bar-cafetería.

4. Técnicas de servicio de alimentos en bar cafetería.
5. Secuenciación de los procesos. Diagramas.

Tema 14. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

1. Condiciones higiénico-sanitarias de los espacios e instalaciones para la recepción de mercancías en restauración.
2. Organización y control de la recepción.
3. Almacenes, economato y bodega.
4. Clasificación y ubicación de mercancías en función de sus necesidades de conservación.
5. Registros documentales.

Tema 15. APROVISIONAMIENTO INTERNO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

1. Planificación y control de los procedimientos de acopio. Fases.
2. Documentos internos.
3. Relaciones y coordinación interdepartamentales.
4. Distribución y control de mercancías en las áreas de producción y/o servicio.

Tema 16. HORTALIZAS Y LEGUMBRES.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 17. FRUTAS Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 18. CONDIMENTOS Y ESPECIAS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 19. HARINAS Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 20. ADITIVOS ALIMENTARIOS Y EDULCORANTES NATURALES.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Funciones de los aditivos y edulcorantes naturales.
3. Presentaciones comerciales y etiquetados.
4. Valoración nutricional básica.
5. Cualidades organolépticas.

Tema 21. CARNES Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial. Clases, despiece y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 22. PESCADOS Y MARISCOS.

1. Identificación comercial y clasificaciones.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 23. HUEVOS Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 24. LECHE Y DERIVADOS.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 25. GRASAS COMESTIBLES.

1. Identificación comercial, clasificaciones y categorías.
2. Presentaciones comerciales y etiquetados.
3. Valoración nutricional básica.
4. Cualidades organolépticas.
5. Aplicaciones gastronómicas.

Tema 26. CONTROL DE CONSUMOS Y DE EXISTENCIAS EN RESTAURACIÓN.

1. Inventarios y valoración de existencias. Tipología de inventarios.
2. Valoración de consumos, mermas, pérdidas y roturas.
3. Registros documentales para el control de consumos.
4. Cálculo de desviaciones.

Tema 27. ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

1. Tipos y clasificación de restaurantes. Caracterización.
2. Estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos.
3. El departamento de cocina.
4. Nuevas tendencias en la restauración.

Tema 28. SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

1. Caracterización de servicios en restaurante y eventos. Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de servicios.
2. Organigramas de personal/servicios.
3. Distribución de funciones.
4. Nivelación, coordinación de funciones y responsabilidades.
5. Deontología profesional.

Tema 29. ÁREAS, MATERIAL, EQUIPOS Y MOBILIARIO DE RESTAURANTE.

1. Normativa de infraestructuras inmobiliarias. Características y clasificación de equipos y mobiliario.
2. Cálculo de necesidades y criterios de adquisición.
3. Ubicación y distribución en las áreas del restaurante.
4. Procedimientos de puesta a punto, funcionamiento, regulación, parada y mantenimiento de primer nivel.
5. Nuevas tendencias en equipamiento.

Tema 30. MONTAJE DE SERVICIOS EN RESTAURANTE.

1. Montaje de mesas y otros elementos en el restaurante.
2. Caracterización y adecuación al tipo de servicio.
3. Análisis de la información.
4. Secuenciación de fases y técnicas asociadas.
5. Decoración de mesas, bufés y otros.

Tema 31. MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING.

1. Montaje de banquetes.
2. Análisis de la información.
3. Montaje de mesas y otros elementos en eventos.
4. Caracterización y adecuación al tipo de servicio.
5. Secuenciación de fases y técnicas asociadas.

Tema 32. EL SERVICIO EN RESTAURANTE.

1. Caracterización de las técnicas de servicio.
2. Ventajas e inconvenientes de cada uno de ellas.
3. Secuenciación de fases y tareas asociadas al servicio.
4. Servicio de alimentos. Servicio de bebidas.
5. Diagramas de procesos.

Tema 33. LA COMANDA.

1. La comanda.

2. Proceso de toma de comanda.
3. Itinerarios.
4. Control administrativo.
5. Nuevas tecnologías.

Tema 34. MENÚ Y CARTAS.

1. Menús, cartas, menús degustación y otros.
2. Características de formatos, estructuras, información y redacción.
3. Tendencias actuales.
4. Ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

Tema 35. SERVICIOS Y EVENTOS ESPECIALES.

1. Caracterización de servicios y eventos especiales.
2. Ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.
3. Servicios de restauración establecimientos hoteleros.
4. Técnica de servicio asociadas al evento.
5. Tendencias actuales en eventos de restauración.

Tema 36. LAS COCCIONES DE LOS ALIMENTOS.

1. Transformaciones físico-químicas de los alimentos.
2. Formas de transferir calor a los alimentos.
3. Técnicas de cocción.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Nuevas tecnologías aplicadas a las cocciones de los alimentos.

Tema 37. ELABORACIONES CULINARIAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.

1. Caracterización y aplicaciones gastronómicas de los fondos y salsas
2. Fases y puntos clave en su elaboración.
3. Tipología de fondos y salsas de cocina.
4. Diagramas de procedimientos básicos.
5. Fases y puntos clave en su elaboración.

Tema 38. ELABORACIONES CULINARIAS ANTE EL COMENSAL.

1. Clasificación. Caracterización.
2. Técnicas asociadas.
3. Ejemplificaciones.
4. Secuencia de fases y puntos clave en su realización.

Tema 39. MANIPULACIONES DE ALIMENTOS ANTE EL COMENSAL.

1. Puesta a punto de equipos.
2. Técnicas de trinchado, desespinado y racionado.
3. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Diagramas de procesos.

Tema 40. GUARNICIONES, ELEMENTOS DE DECORACIÓN Y PRESENTACIONES DE ELABORACIONES CULINARIAS.

1. Caracterización de las guarniciones.
2. Elementos de decoración habituales.
3. Normas y combinaciones básicas en la decoración y presentación de elaboraciones. Ejemplificaciones.
4. Fases y puntos clave en su realización.
5. Nuevas tendencias.

Tema 41. ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORADOS.

1. Métodos de conservación y equipos asociados.
2. Procedimientos combinados de conservación.
3. Envasado y etiquetado de productos en restauración. El envasado al vacío.
4. La regeneración de alimentos. Procedimientos y equipos asociados.

Tema 42. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y VENTA EN RESTAURACIÓN.

1. El proceso de comunicación.
2. Comunicación verbal.
3. La comunicación no verbal.
4. Técnicas de venta.
5. Empatía, receptividad, asertividad.

Tema 43. FACTURACIÓN Y COBRO EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

1. Caracterización de sistemas de facturación.
2. La factura y ticket.
3. Sistemas de cobro. Procedimientos de facturación y cobro y cierres de caja.
4. Documentación asociada.
5. Aplicaciones informáticas.

Tema 44. VITICULTURA Y ENOLOGÍA.

1. El vino. Viticultura. Concepto.
2. Factores que influyen en viticultura.
3. La vid y la uva. Variedades de uvas destinadas a vinificación
4. La fermentación. Sistemas de vinificación
5. Procesos de elaboración, crianza, clarificación, estabilización y embotellado de los vinos.

Tema 45. GEOGRAFÍA VINÍCOLA NACIONAL E INTERNACIONAL.

1. Los vinos de España. Características diferenciadoras.
2. Geografía vinícola española.
3. Los consejos reguladores de las D. O.
4. Vinos del mundo.
5. Principales regiones exportadoras e importadoras de vino en el mundo. Características del consumo.

Tema 46. LA BODEGA.

1. La bodega. La conservación de los vinos.
2. Equipos asociados.
3. Aprovisionamiento de la bodega. Rotación de stocks y control de existencias y consumos.
4. Documentación asociada.

Tema 47. CATAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS.

1. La cata. Definición. Tipos.
2. Factores que determinan la respuesta del catador/a.
3. Fases de la cata. Secuenciación.
4. Caracterización de útiles y herramientas de cata.
5. Terminología específica para la cata de vinos y otras bebidas. Fichas de cata.

Tema 48. DISEÑO DE OFERTAS Y CARTAS DE VINOS Y BEBIDAS.

1. Oferta de vinos y otras bebidas.
2. Factores que influyen en la determinación de la oferta.
3. Las cartas de vinos y bebidas.
4. Características de formatos, estructuras, información y redacción.
5. Fijación de precios. Tendencias actuales.

Tema 49. MARIDAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. El maridaje, justificación organoléptica.
2. Maridajes de alimentos con vinos.
3. Maridaje de alimentos con otras bebidas.
4. Tendencias en el maridaje en la oferta de restauración.
5. Ejemplificaciones.

Tema 50. EL SERVICIO DE VINOS.

1. Secuenciación de fases y tareas asociadas al servicio de vinos.
2. Presentación de oferta y asesoramiento al cliente.
3. Caracterización de las técnicas de servicio de vinos.
4. El personal de servicio de vinos.
5. Diagramas de procesos.

Tema 51. INSTALACIONES Y DISEÑO DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

1. El local. Características de la construcción y decoración.
2. Normativa de infraestructuras inmobiliarias.
3. Distribución de espacios. Circuitos de trabajadores y clientes.
4. Recursos materiales, cálculo de necesidades y criterios de adquisición.
5. Nuevas tendencias.

Tema 52. PLANIFICACIÓN DE INSTALACIONES PARA CATERING Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN.

1. Operaciones de planificación de espacios, instalaciones y materiales.

2. Normativa de infraestructuras inmobiliarias.
3. Determinación de necesidades de géneros y materias primas.
4. Selección y justificación de recursos humanos.
5. Servicios complementarios.

Tema 53. PLANIFICACIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

1. Análisis de la información. La planificación de instalaciones.
2. Cálculo de necesidades de recursos materiales.
3. La planificación de recursos humanos.
4. Definición y secuenciación de fases y tareas asociadas al servicio.
5. Diagramas de planificación.

Tema 54. DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

1. Operaciones de coordinación interdepartamental. Operaciones de control y dirección en las operaciones de preservicio.
2. Operaciones de control y dirección durante el servicio.
3. Operaciones de control y dirección en la finalización y recogida del servicio.
4. Protocolos de actuación y de control de calidad.

Tema 55. EL PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN.

1. Normativa en materia de protocolo y precedencias oficiales del Estado y de las Comunidades Autónomas.
2. Ordenación de banderas dentro de los actos protocolarios.
3. El protocolo en restauración.
4. Anfitriones e invitados.
5. El protocolo en la mesa. Normas.

Tema 56. SUGERENCIAS, QUEJAS Y/O RECLAMACIONES.

1. Gestión de las sugerencias, reclamaciones y/o quejas en las empresas/entidades de hostelería y turismo.
2. Procesamiento y tratamiento de la sugerencia, reclamación y/o queja.
3. Fases en la atención y/o resolución.
4. La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea. Legislación aplicable.
5. Documentación más representativa.

Tema 57. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

1. La limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.
2. Concepto, niveles, procesos y productos.
3. Normativa.
4. Tratamientos DDD (Desinfección, Desratización y Desinsectación).
5. Peligros sanitarios asociados.

Tema 58. LA HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN.

1. La higiene personal. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

2. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador. Medidas de higiene personal.
3. Peligros sanitarios.
4. Normativa vigente.
5. Higiene e imagen personal.

Tema 59. LA SEGURIDAD EN LA MANIPULACIÓN.

1. Las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Causas de alteración y contaminación de los alimentos.
2. Reglamentación legal. Sistemas de control.
3. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
4. Trazabilidad y seguridad alimentaria. Principales normas voluntarias.
5. Protocolos de actuación frente a alertas alimentarias.

Tema 60. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.

1. Tipología de clientes y su tratamiento.
2. Procedimientos de recepción, estancia y despedida al cliente.
3. La información y el asesoramiento, presentación de la oferta.
4. La gestión de reservas.
5. La fidelización de clientes.