# Plan de trabajo 2335381 - BÁSICO DE MESA Y BAR

| | vie | lun | mar | mié | jue | vie | mar | mié | jue | vie | mar | mié | jue | vie | lun |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temática | 28/05/2021 | 31/05/2021 | 1/06/2021 | 2/06/2021 | 3/06/2021 | 4/06/2021 | 8/06/2021 | 9/06/2021 | 10/06/2021 | 11/06/2021 | 15/06/2021 | 16/06/2021 | 17/06/2021 | 18/06/2021 | 21/06/2021 |
| SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cliente, concepto, tipología, características | ✓ | | | | | | | | | | | | | | |
| Terminología gastronómica | | ✓ | | | | | | | | | | | | | |
| Historia de la Gastronomía | | ✓ | | | | | | | | | | | | | |
| Protocolo de servicio de alimentos y bebidas | | | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | |
| Especificaciones del producto. | | | | | ✓ | | | | | | | | | | |
| Tipos de servicio | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | |
| Procedimiento de toma y redacción de pedidos. | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | |
| MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS | | | | | | | | | | | | | | | |
| Material profesional de servicio: características y clasificación por grupos de inventario | | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | | | |
| Mise en place: Áreas de producción, áreas de servicio. | | | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Normas de seguridad, higiene y manipulación | | | | | | | | | | | | | | | ✓ |