

2444137 - Plan de trabajo BÁSICO DE MESA Y BAR

	mar	mié	jue	vie	mar	mié	jue	vie	lun	mar	mié	jue	vie	mar	mié
Temática	26/10/2021	27/10/2021	28/10/2021	29/10/2021	2/11/2021	3/11/2021	4/11/2021	5/11/2021	8/11/2021	9/11/2021	10/11/2021	11/11/2021	12/11/2021	16/11/2021	17/11/2021
SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS															
Cliente, concepto, tipologia, 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															✓