

Plan de trabajo BÁSICO DE MESA Y BAR - 13 OCT a 04 NOV

	jue	vie	lun	mar	mié	jue	lun	mar	mié	jue	vie	lun	mar	mié	jue
Temática	18/11/2021	19/11/2021	22/11/2021	23/11/2021	24/11/2021	25/11/2021	29/11/2021	30/11/2021	1/12/2021	2/12/2021	3/12/2021	6/12/2021	7/12/2021	8/12/2021	9/12/2021
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															✓