

Plan de trabajo 2504698 BÁSICO DE MESA Y BAR - 23 FEB AL 15 MAR 2022

	mié	jue	vie	lun	mar	mié	jue	vie	lun	mar	mié	jue	vie	lun	mar
Temática	23/02/2022	24/02/2022	25/02/2022	28/02/2022	1/03/2022	2/03/2022	3/03/2022	4/03/2022	7/03/2022	8/03/2022	9/03/2022	10/03/2022	11/03/2022	14/03/2022	15/03/2022
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															✓