Plan de trabajo BÁSICO DE MESA Y BAR - 16 MAR AL 06 ABR 2022

	mié	jue	vie	mar	mié	jue	vie	lun	mar	mié	jue	vie	lun	mar	mié
Temática	16/03/2022	17/03/2022	18/03/2022	22/03/2022	23/03/2022	24/03/2022	25/03/2022	28/03/2022	29/03/2022	30/03/2022	31/03/2022	1/04/2022	4/04/2022	5/04/2022	6/04/2022
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															✓