



Contenidos de curso de Auxiliar de sala y restaurante

- Carné de manipulador de alimentos: desarrollaremos toda la normativa higiénico-sanitaria de sala, así como, todos los puntos críticos en los que hay que prestar especial atención.
- Introducción a la hostelería: Conceptos básicos sobre la hostelería en general y la sala en particular.
- Identificación de materiales. Introducción a todos los materiales usados en restaurante y bar.
- Introducción a la gastronomía: Tipos de elaboraciones e ingredientes habituales
- Mise en place (preservicio)
 - Apertura
 - Limpieza
 - Repaso del material
 - Diferentes tipos de montaje (buffet, carta, banquete, self-service)
- Servicio de sala
 - Recepción y acomodo del cliente
 - La carta
 - Toma de comanda
 - Tipos de servicio (americana, francesa, guerdón, inglesa y rusa)
 - Desbarace
 - Despedida
- Post servicio: Recogida y comienzo de mise en place
- Atención al cliente
- Técnicas de venta
- Gestión de reclamaciones
- Introducción a la enología



- Introducción a técnicas baristas
 - Introducción a infusiones
 - Tipos de bebidas no alcohólicas
 - Introducción a la cerveza
 - Tipos de bebidas alcohólicas
 - Introducción al jamón serrano, quesos y aceites de oliva
 - Inglés básico para la restauración
 - Evaluación final
-