



MF1054_2: SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

SKU: 10350IN

OBJETIVOS

- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos.
- Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración.
- Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes.
- Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

A trabajadores y personal de sala, economato y bodega, jefes de alimentación y bebidas, comerciales de eventos y altos cargos de establecimientos hosteleros y de restauración. Interesados en adquirir conocimientos sobre los sistemas más adecuados y actuales para la preparación de estos servicios.