

# GUÍA DIDÁCTICA

HOTR0023 - SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES

30 HORAS TELEFORMACIÓN



# OPENSOURCE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

# Índice:

## 1. Presentación del curso

### 1.1. Bienvenida

### 1.2. Datos del curso

### 1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

## 2. Contenidos

# 1. Presentación del curso

## 1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR0023 - SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES**, con una duración de **30 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros.

Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

## 1.2. Datos del curso

- Familia profesional: Hostelería
- Área profesional: Hostelería
- Curso: HOTR0023 - SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES
- Duración total de esta formación es de 30 horas
- Fecha de inicio: primer trimestre 2026
- Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



## 1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.

## 2. Contenidos

- . Introducción a la restauración.
- Deontología de la profesión.
- Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
- Comunicación en restaurantes y bares.
- Restaurante-comedor y sus dependencias.
- Organización de la brigada.
- Preparación de los uniformes.
- Relación del comedor con otros departamentos.
- Organización del mobiliario.
- Material de trabajo.
- Condimentos.
- Comprensión del Mise en place y organización del rango.
- Manipulación de campanas, bandejas, fuentes y carros.
- Realización de la comanda.
- Recepción y acomodo del cliente.
- Toma de comandas.
- Tramitación y seguimiento de la comanda.
- Comanda de vinos.
- Despedida de clientes
- Desarrollo del servicio al cliente y desbarasado, doblaje de mesas.
- Buffet de servicio.
- Realización del trinchado y desespinado.
- Realización del trinchado de carnes, de aves y de pescados.
- Preparación de mariscos: trinchado y pelado.
- Realización de cortes especiales: jamón serrano y salmón ahumado.

- Elaboración de los vinos y su servicio.
- Fermentación de la uva y composición del vino.
- Identificación de la tipología de vinos.
- Elaboración y crianza del vino.
- Manipulación de vinos generosos y espumosos.
- Gestión del bar y su mise en place
- Función del servicio de mostrador.
- Identificación de sus clases y características.
- Comprensión de La mise en place del bar.
- Clasificación general de las bebidas.
- o No alcohólicas.
- o Alcohólicas.
- Aplicación de los vales de extracción.
- Gestión del servicio en el bar.
- Gestión del servicio en la barra, en las mesas, de aperitivos y de plancha.
- Comprensión de condiciones básicas de los alimentos en el bar.
- Elaboración de la carta del bar.
- Elaboración de las infusiones.
- Aplicación del servicio del chocolate.
- Iniciación a la coctelería
- Elaboración de cócteles.
- Identificación de series de coctelería.
- Comprensión de la naturaleza de otras bebidas.
- Realización del servicio de vinos espirituosos y otras bebidas.
- Comprensión del recetario de coctelería.
- Organización de Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones.
- Identificación de las características y clases de buffets.
- Manipulación de mesas de desayunos.

- Gestión de servicio de habitaciones.
- Manipulación de mesas especiales
- Banquetes y reuniones
- Elaboración de menús y cartas
- Confección de menús y cartas.
- Composición e ingredientes de menús y cartas.
- Preparación de guarniciones.
- Preparación de postres y helados.
- Confección de la carta de vinos.
- Elaboración de fondos y salsas
- Preparación de platos la vista del cliente.
- Gestión del servicio de salsas.
- Preparación de mostazas.
- Preparación de ensaladas.
- Elaboración de postres y los quesos.
- Organización del restaurante.
- Planificación del comedor.
- Distribución del personal.
- Dirección de sistemas de limpieza e higiene.
- Gestión del beneficio y riesgo en las ventas.
- Facturación y cobro.
- Comprensión del desempeño de El cajero – Facturista en el comedor.
- Gestión de Quejas y reclamaciones.
- Realización de reclamaciones.
- Aplicación de resoluciones.
- Organización del Inventario
- Definición de inventario.
- Preparación de la bodeguilla del día.

- Selección e instrucción personal.
- Definición del puesto de trabajo.
- Selección.
- Formación.
- Asimilación de la normativa del tabaco en la restauración
- Comprensión de la normativa del tabaco.
- Cigarros puros y cigarrillos.
- Dispositivos electrónicos.
- Pipas de agua y similares.

Si estás interesado, contacta con [matriculas@oscomarcal.com](mailto:matriculas@oscomarcal.com), llama al

962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371.