

## Servicios Especiales en Restauración



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 100 h  
**Precio:** 750.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### 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.

### CONTENIDOS

#### UD1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

- 1.1 Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.
- 1.2 Los salones y la distribución de los espacios. Planos.
- 1.3 Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario.
- 1.4 Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles.

#### UD 2. Servicios especiales en restauración

- 2.1 El Banquete y el Catering.
- 2.2 Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración.
- 2.3 Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales.
- 2.4 La comercialización de los servicios especiales.
- 2.5 La venta y relaciones con los clientes.
- 2.6 La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio.
- 2.7 La facturación de los servicios especiales.

#### UD 3. Otros eventos en restauración

- 3.1 El Buffet.
- 3.2 Otros eventos.
- 3.3 Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos.

#### UD 4. Decoración y montaje de expositores

- 4.1 Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración.

- 4.2 Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración.
- 4.3 El color y su influencia: teoría de los colores.
- 4.4 Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.
- 4.5 La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo.
- 4.6 Los centros de mesas.
- 4.7 Los bodegones y otros elementos para la decoración.
- 4.8 La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos.