

ÍNDICE

1 Turismo y hostelería

- 1.1 Orígenes, desarrollo y motivaciones
- 1.2 El turismo y la economía
- 1.3 Organismos, entes y asociaciones
- 1.4 Evolución histórica
- 1.5 La hostelería y su importancia en España
- 1.6 El alojamiento extrahotelero
- 1.7 Departamentos de un hotel
- 1.8 Restaurantes y cafeterías
- 1.9 Cuestionario: Turismo y hostelería

2 Preparación del bar-cafetería

- 2.1 Dimensión
- 2.2 La calefacción y refrigeración
- 2.3 La iluminación
- 2.4 Condiciones que deben reunir los locales que sirven bebidas
- 2.5 Relación interna - impresos, formularios y comunicación
- 2.6 Cuestionario: Preparación del bar-cafetería

3 Las instalaciones de bar

- 3.1 Introducción
- 3.2 Limpieza de maquinaria
- 3.3 Limpieza de loza, cubertería y cristalería
- 3.4 Mostrador y barra
- 3.5 Elaboraciones más comunes
- 3.6 Uso de maquinaria
- 3.7 Cuestionario: Las instalaciones de bar

4 Limpieza y conservación de menaje y superficies

- 4.1 Departamentos principales
- 4.2 Tipos de suelo
- 4.3 Mobiliario
- 4.4 Marmitón y fregadores
- 4.5 Conjunto de operaciones necesarias
- 4.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y superficies

5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes

- 5.1 Carros
- 5.2 Otros útiles
- 5.3 La lencería
- 5.4 Normas generales para un buen servicio
- 5.5 Uniformes - Tipos y características
- 5.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y uniformes

6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

- 6.1 Aprovisionamiento de materiales y mercaderías
- 6.2 Emisión de documentos

6.3 Inventarios

6.4 Cuestionario: Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

7 Oferta y servicio de bebidas en la barra

7.1 Introducción

7.2 Tipos de bebidas

7.3 Asesoramiento sobre las bebidas

7.4 Cafés Infusiones Chocolates - Tipos y características

7.5 Cuestionario: Oferta y servicio de bebidas en la barra

8 Coctelería

8.1 Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería

8.2 Componente y función

8.3 Cuestionario: Coctelería

9 Servicios de vinos y cavas

9.1 La vid

9.2 Tipos de fermentación

9.3 Otros tipos de fermentación

9.4 La crianza de blancos y tintos

9.5 La fermentación y crianza de vinos blancos en bodega

9.6 La crianza en botella

9.7 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella

9.8 El servicio de los vinos de acuerdo con las características del menú

9.9 Funciones del sommelier

9.10 Zonas vinícolas con denominación de origen

9.11 Cuestionario: Servicios de vinos y cavas

10 Preparación y presentación de platos combinados

10.1 El consomé

10.2 Sopas o cremas

10.3 Hortalizas y legumbres

10.4 Pescados

10.5 Mariscos

10.6 Huevos

10.7 Aves

10.8 Carnes

10.9 Postres y helados

10.10 Cuestionario: Preparación y presentación de platos combinados

11 Mobiliario de restaurante

11.1 Mobiliario de un comedor

11.2 Normas generales para el montaje de mesas

11.3 Mesa - buffet

11.4 Mesas para banquetes

11.5 Diversos accesorios para colocación del material

11.6 Cuestionario: Mobiliario de restaurante

12 Servicios de mesas

12.1 Técnicas de recepción y acomodo de clientes

- 12.2 La comanda, concepto y características
- 12.3 Técnicas de servicio en la restauración
- 12.4 Tipos de servicios
- 12.5 Atenciones con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa
- 12.6 Cuestionario: Servicios de mesas

13 El banquete - tipos y características

- 13.1 Introducción
- 13.2 Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes
- 13.3 Datos contenidos en el impreso o «planning» de banquetes
- 13.4 Normas generales sobre composición de menús
- 13.5 Datos que deben figurar en todo menú
- 13.6 Servicio de buffet
- 13.7 Cuestionario: El banquete - tipos y características

14 Servicio de habitaciones

- 14.1 Normas generales de servicios
- 14.2 Grill o parrilla
- 14.3 Servicio de desayunos
- 14.4 Departamento de room-service o servicio de habitaciones
- 14.5 Cuestionario: Servicio de habitaciones

15 Facturación

- 15.1 Sistemas de facturación
- 15.2 La confección de la factura y medios de apoyo
- 15.3 Cuestionario: Facturación

16 Inglés para restaurante bar

- 16.1 Vocabulario más utilizado
- 16.2 Frases echas más utilizadas
- 16.3 Cuestionario: Cuestionario final