

## DIPLOMADO Y CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN OPERACIONES DE RESTAURANTE Y BAR

### Grupo de Lunes y Miércoles

MÓDULOS	TEMAS Y SUBTEMAS	CALENDARIO DE SESIONES Y HORAS TOTALES DE INSTRUCCIÓN POR MÓDULO	HORAS TOTALES DE INSTRUCCIÓN POR MÓDULO
<p><b>1. INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE</b></p> <p>Impartido por Pablo López y David Carrizo</p>	<p>1.1. Deontología de la profesión</p> <p>1.2. Tipos de aptitudes necesarias en restauración</p> <p>1.3. Definición de restaurante</p> <p>1.4. Clasificación y características de los restaurantes.</p> <p>1.5. Organización de los restaurantes tradicionales.</p> <p>1.6. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento de comedor o sala</p> <p>1.7. Uniformes del personal del restaurante-bar</p>	<p>Miércoles 18 Septiembre</p> <p>Lunes 23 Septiembre</p>	9
<p><b>2. CONCEPTO Y DESARROLLO DEL TURISMO</b></p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>2.1. Introducción</p> <p>2.2. La oferta turística</p> <p>2.3. Tendencias</p>	<p>Miércoles 25 de Septiembre</p>	4,5

<p>3. MOBILIARIO Y MATERIAL DE SALA</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>3.1. Introducción 3.2. Objetivos 3.3. El local 3.4. El mobiliario 3.5. El material (la vajilla, la cristalería, la lencería, la cubertería, otros materiales) 3.6. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje</p>	<p>Lunes 30 de Septiembre Miércoles 2 de Octubre</p>	<p>9</p>
<p>4. DESARROLLO DEL PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>4.1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes 4.2. Apertura del local 4.3 Aprovechamiento interno 4.4 Formalización de la documentación 4.5. Puesta a punto</p>	<p>Lunes 7 de Octubre Miércoles 9 de Octubre</p>	<p>9</p>
<p>5. TRATO AL CLIENTE</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>5.1. Recepción y acomodo del cliente 5.2. Presentar la carta 5.3. Explicar las características de los distintos platos. Orientar al cliente en su elección 5.4. Anotar los pedidos de bebidas y comidas 5.5. Despedida 5.6. La comanda</p>	<p>Lunes 14 de Octubre Miércoles 16 de Octubre</p>	<p>9</p>
<p>6. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>6.1. Introducción 6.2. Objetivos 6.3. La comanda 6.4. Tipos de servicios</p>	<p>Lunes 21 de Octubre Miércoles 23 de Octubre</p>	<p>9</p>
<p>7. LOS VINOS Y SU SERVICIO</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>7.1. Elaboración del vino 7.2. Servicio de vinos 7.3. La cata de vinos 7.4. Aprovechamiento y conservación de vinos</p>	<p>Lunes 28 de Octubre Miércoles 30 de Octubre</p>	<p>9</p>

	7.5. La carta de vinos 7.6. El maridaje		
8. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS  Impartido por David Carrizo	8.1. Clasificación 8.2. Esquemas de elaboración 8.3. Preparación y presentación 8.4. Conservación 8.5. Servicio	½ Lunes 4 de Noviembre	2
9. BEBIDAS ALCOHÓLICAS  Impartido por David Carrizo	9.1. Clasificación 9.2. Preparación y conservación 9.3. Servicio	½ Lunes 4 de Noviembre	2,5
10. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE  Impartido por David Carrizo	10.1. Utilización de equipos, utensilios y géneros 10.2. Elaboraciones gastronómicas 10.3. Despinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes	Miércoles 6 de Noviembre	4,5
11. FACTURACIÓN  Impartido por David Carrizo	11.1. Proceso de facturación 11.2. Proceso de cobro 11.3. Formas de pago 11.4. Control administrativo del proceso de facturación y cobro 11.5. La liquidación 11.6. El diario de producción 11.7. Informes de ventas 11.8. El facturista o cajero 11.9. Aplicación de medios y sistemas informáticos	Lunes 11 de Noviembre	4,5
12. OPERACIONES POSTERIORES AL SERVICIO  Impartido por David Carrizo	12.1. Tipos y modalidades 12.2. Secuencia y ejecución	Miércoles 13 de Noviembre	4,5
13. SERVICIOS ESPECIALES  Impartido por David Carrizo	13.1. Instalaciones y equipos básicos 13.2. Tipos 13.3. Otros eventos 13.4. Decoración y montaje de exteriores	Lunes 18 de Noviembre Miércoles 20 de Noviembre	9

<p>14. OPERACIONES DE SERVICIO ESPECIALES</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>14.1. Montaje y servicio de mesas buffets 14.2. Montaje y servicio de desayunos 14.3. Servicio de habitaciones 14.4. Montaje y servicio de banquetes 14.5. Montaje y servicio de reuniones</p>	<p>Lunes 25 de Noviembre</p>	<p>4,5</p>
<p>15. LAS INSTALACIONES DEL BAR- CAFETERÍA</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>15.1. El bar como establecimiento y como departamento 15.2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje</p>	<p>Miércoles 27 de Noviembre</p>	<p>4,5</p>
<p>16. PREPARACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>16.1. Servicio en barra de bebidas no alcohólicas 16.2. Servicio en barra de bebidas alcohólicas 16.3. Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores 16.4. Canapés, bocadillos y sándwiches 16.5. Platos combinados y aperitivos sencillos</p>	<p>Lunes 2 de Diciembre</p>	<p>4,5</p>
<p>17. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE MENAJE, SUPERFICIES Y UNIFORMES</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>17.1 Productos de limpieza 17.2. Características principales de uso 17.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje 17.4. Interpretación de las especificaciones 17.5. Sistemas y métodos de limpieza 17.6. Procedimientos habituales</p>	<p>Miércoles 4 de Diciembre</p>	<p>4,5</p>

**Grupo de Martes y Jueves**

MÓDULOS	TEMAS Y SUBTEMAS	CALENDARIO DE SESIONES Y HORAS TOTALES DE INSTRUCCIÓN POR MÓDULO	HORAS TOTALES DE INSTRUCCIÓN POR MÓDULO
<p>1. INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE</p> <p>Impartido por Pablo López y David Carrizo</p>	<p>1.1. Deontología de la profesión</p> <p>1.2. Tipos de aptitudes necesarias en restauración</p> <p>1.3. Definición de restaurante</p> <p>1.4. Clasificación y características de los restaurantes.</p> <p>1.5. Organización de los restaurantes tradicionales.</p> <p>1.6. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento de comedor o sala</p> <p>1.7. Uniformes del personal del restaurante-bar</p>	<p>Martes 17 Septiembre</p> <p>Jueves 19 Septiembre</p>	9
<p>2. CONCEPTO Y DESARROLLO DEL TURISMO</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>2.1. Introducción</p> <p>2.2. La oferta turística</p> <p>2.3. Tendencias</p>	<p>Martes 24 de Septiembre</p>	4,5
<p>3. MOBILIARIO Y MATERIAL DE SALA</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>3.1. Introducción</p> <p>3.2. Objetivos</p> <p>3.3. El local</p> <p>3.4. El mobiliario</p> <p>3.5. El material (la vajilla, la cristalería, la lencería, la cubertería, otros materiales)</p> <p>3.6. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje</p>	<p>Jueves 26 de Septiembre</p> <p>Martes 1 de Octubre</p>	9
<p>4. DESARROLLO DEL PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>4.1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes</p> <p>4.2. Apertura del local</p> <p>4.3 Aprovechamiento interno</p> <p>4.4 Formalización de la documentación</p> <p>4.5. Puesta a punto</p>	<p>Jueves 3 de Octubre</p> <p>Martes 8 de Octubre</p>	9
<p>5. TRATO AL CLIENTE</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>		<p>Jueves 10 de Octubre</p>	9

	<p>5.1. Recepción y acomodo del cliente</p> <p>5.2. Presentar la carta</p> <p>5.3. Explicar las características de los distintos platos. Orientar al cliente en su elección</p> <p>5.4. Anotar los pedidos de bebidas y comidas</p> <p>5.5. Despedida</p> <p>5.6. La comanda</p>	<p>Martes 15 de Octubre</p>	
<p>6. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>6.1. Introducción</p> <p>6.2. Objetivos</p> <p>6.3. La comanda</p> <p>6.4. Tipos de servicios</p>	<p>Jueves 17 de Octubre</p> <p>Martes 22 de Octubre</p>	9
<p>7. LOS VINOS Y SU SERVICIO</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>7.1. Elaboración del vino</p> <p>7.2. Servicio de vinos</p> <p>7.3. La cata de vinos</p> <p>7.4. Aprovisionamiento y conservación de vinos</p> <p>7.5. La carta de vinos</p> <p>7.6. El maridaje</p>	<p>Jueves 24 de Octubre</p> <p>Martes 29 de Octubre</p>	9
<p>8. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>8.1. Clasificación</p> <p>8.2. Esquemas de elaboración</p> <p>8.3. Preparación y presentación</p> <p>8.4. Conservación</p> <p>8.5. Servicio</p>	<p>Jueves 31 de Octubre</p>	4,5
<p>9. BEBIDAS ALCOHÓLICAS</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>9.1. Clasificación</p> <p>9.2. Preparación y conservación</p> <p>9.3. Servicio</p>	<p>Martes 5 de Noviembre</p>	4,5
<p>10. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>10.1. Utilización de equipos, utensilios y géneros</p> <p>10.2. Elaboraciones gastronómicas</p> <p>10.3. Despinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes</p>	<p>Jueves 7 de Noviembre</p>	4,5

<p>11. FACTURACIÓN</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>11.1. Proceso de facturación 11.2. Proceso de cobro 11.3. Formas de pago 11.4. Control administrativo del proceso de facturación y cobro 11.5. La liquidación 11.6. El diario de producción 11.7. Informes de ventas 11.8. El facturista o cajero 11.9. Aplicación de medios y sistemas informáticos</p>	<p>Martes 12 de Noviembre</p>	<p>4,5</p>
<p>12. OPERACIONES POSTERIORES AL SERVICIO</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>12.1. Tipos y modalidades 12.2. Secuencia y ejecución</p>	<p>Jueves 14 de Noviembre</p>	<p>4,5</p>
<p>13. SERVICIOS ESPECIALES</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>13.1. Instalaciones y equipos básicos 13.2. Tipos 13.3. Otros eventos 13.4. Decoración y montaje de exteriores</p>	<p>Martes 19 de Noviembre Jueves 21 de Noviembre</p>	<p>9</p>
<p>14. OPERACIONES DE SERVICIO ESPECIALES</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>14.1. Montaje y servicio de mesas buffets 14.2. Montaje y servicio de desayunos 14.3. Servicio de habitaciones 14.4. Montaje y servicio de banquetes 14.5. Montaje y servicio de reuniones</p>	<p>Martes 26 de Noviembre</p>	<p>4,5</p>
<p>15. LAS INSTALACIONES DEL BAR- CAFETERÍA</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>15.1. El bar como establecimiento y como departamento 15.2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje</p>	<p>Jueves 28 de Noviembre</p>	<p>4,5</p>
<p>16. PREPARACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA</p> <p>Impartido por David Carrizo</p>	<p>16.1. Servicio en barra de bebidas no alcohólicas 16.2. Servicio en barra de bebidas alcohólicas 16.3. Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores 16.4. Canapés, bocadillos y</p>	<p>Martes 3 de Diciembre</p>	<p>4,5</p>

	sándwiches 16.5. Platos combinados y aperitivos sencillos		
17. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE MENAJE, SUPERFICIES Y UNIFORMES  Impartido por David Carrizo	17.1 Productos de limpieza 17.2. Características principales de uso 17.3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje 17.4. Interpretación de las especificaciones 17.5. Sistemas y métodos de limpieza 17.6. Procedimientos habituales	Jueves 5 de Diciembre	4,5