

# Paraninfo

## UF0058 - Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** ESTHER URDA CHAMIZO

**Clasificación:** Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 96

**ISBN 13:** 9788428364133

**ISBN 10:** 8428364133

**Precio sin IVA:** \$ 290.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 290.00 Mxn

**Fecha publicación:** 17/06/2024

### Sinopsis

Dentro de las operaciones básicas de restaurante y bar, es primordial dominar el uso de la dotación básica y conocer las labores propias de la asistencia en el preservicio.

En este libro veremos cómo utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo; aprenderemos también a identificarlos y a distinguirlos describiendo sus funciones, normas de utilización, resultados que con su uso se obtienen y los riesgos asociados a su manipulación. Por otra parte, analizaremos el proceso de preservicio a través de las operaciones más comunes y sencillas propias del mismo, a fin de saber cómo adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas. Cada capítulo del libro se complementa con actividades prácticas y de autoevaluación, cuyas soluciones están disponibles en [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es).

Los contenidos se corresponden fielmente con los de la UF 0058 *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio*, incardinada en el MF 0257\_1 *Servicio básico de restaurante-bar*, perteneciente al certificado profesional HOTR0208 *Operaciones básicas de restaurante y bar*, regulado por el RD 1376/2008, de 1 de agosto, y modificado a su vez por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

**Esther Urda Chamizo** es profesora acreditada de certificados profesionales.

### Índice

#### 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

### 1.1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos

Restauración comercial

Calificación de los restaurantes

Legislación estatal

Legislaciones autonómicas

Estructuras organizativas

### 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Funciones del personal de la sala

Funciones del personal de cocina

ORGANIZA TUS IDEAS

AUTOEVALUACIÓN

## **2. Los establecimientos de servicio a colectividades**

### 2.1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos

Historia del catering

Clasificación

Ofertas gastronómicas

### 2.2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos

Director de cocina

Jefe de producción

Supervisor

Jefe de cocina

Ayudantes de cocina

Personal de limpieza

Personal de sala.

Repartidor

ORGANIZA TUS IDEAS

AUTOEVALUACIÓN

## **3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante**

### 3.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

### 3.2. Ubicación y distribución

Maquinaria y equipos (barra)

Mobiliario (restaurante)

### 3.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modo de operación y control

Menaje (restaurante)

### 3.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

Riesgo laboral

ORGANIZA TUS IDEAS

AUTOEVALUACIÓN

## **4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas**

### 4.1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes

1. Limpieza y ventilación

2. Transporte del material

3. Repaso de material

4. Colocación del esqueleto
5. Preparación de complementos
6. Cambio de lencería
7. Montaje de aparadores y mesas auxiliares
8. Montaje de mesas
9. Tipos de montajes de mesas
10. Tipos de servicios
- 4.2. Apertura del local, previsión y actuación en caso de anomalías
- 4.3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según el servicio
- 4.4. Formalización de la documentación necesaria
- 4.5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas
- 4.5.1. Repaso y preparación del material de servicio
- 4.5.2. Montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo
- 4.5.3. Montaje y disposición de mesas y elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio
- 4.5.4. Montaje de servicios tipo buffet, autoservicios y análogos

ORGANIZA TUS IDEAS

AUTOEVALUACIÓN

## **Bibliografía**

### **Comercial**

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649