

# UF0059

## Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante

**Descripción:** La presente unidad formativa, Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante, trata sobre la realización de tareas sencillas de servicio de alimentos y bebidas, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y del tipo de servicio. Dentro de las operaciones básicas de restaurante y bar se encuentra asistir en el servicio, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación y conservación.

**Nº de horas:**

60 horas

**Objetivos:**

- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

## **Contenido UF0059**

### **Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante**

#### **Unidad didáctica 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración**

- 1.1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica
- 1.2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas
- 1.3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones
- 1.4. Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades
- 1.5. Formalización de comandas sencillas
- 1.6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente
- 1.7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro

#### **Unidad didáctica 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas**

- 2.1. Tipos y modalidades de postservicio
- 2.2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad

#### **Unidad didáctica 3. Participación en la mejora de la calidad**

- 3.1. Aseguramiento de la calidad
- 3.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

#### **Más Información:**

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Operaciones básicas de restaurante y bar (HOTR0208)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, B.O.E. número 216 de 6 de septiembre de 2008, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.  
Actualizado en el Real decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. número 220 de 13 de septiembre de 2013