

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Facultar al trabajador para asesorar a los clientes sobre los productos ofrecidos de modo que se adapte a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento de hostelería.
- Capacitar al trabajador para el comportamiento frente al cliente en las situaciones que puedan surgir en el desarrollo de su actividad.
- Formar al trabajador para la preparación y montaje del área de bar/café, siguiendo las normas establecidas, con el fin de prestar los servicios con la máxima calidad y rentabilidad.
- Capacitar al trabajador para la preparación y el servicio de bebidas, aperitivos, cócteles, cafés, infusiones, batidos, helados, etc.
- Proporcionar a los participantes conocimientos sobre la elaboración de vinos, su origen y cualidades, indicando las pautas a seguir en la presentación y servicio, de manera que permita al trabajador asesorar a los clientes adecuadamente.
- Capacitar a los participantes para la realización del inventario y solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.
- Facultar al profesional para realizar la facturación y cobro de los servicios prestados a los clientes.
- Informar al profesional sobre la actuación ante posibles reclamaciones de clientes.

UNIDAD 1. LA RESTAURACIÓN. BRIGADA Y UNIFORMES

- 1.1. Conceptos generales
- 1.2. Evolución del sector
- 1.3. Definición y clasificación
- 1.4 Organización
- 1.5 El servicio del mostrador

UNIDAD 2. LA MISE EN PLACE. PROTOCOLO

- 2.1. La mise en place
- 2.2. Tipo de bares
- 2.3. Normas de protocolo.
- 2.4. Estudio de tiempos, recorridos y procesos

UNIDAD 3. MOBILIARIO Y MATERIAL DE TRABAJO

- 3.1. El mobiliario principal y el auxiliar
- 3.2. El material de trabajo
- 3.3. Instalaciones
- 3.4. Nuevas tecnologías

UNIDAD 4. LA COCTELERÍA

- 4.1. La estación central
 - 4.1.1. Utilización de elementos
- 4.2. Preparar la estación central
 - 4.2.1. Manejo de coctelera y mezclador
- 4.3 Elaboración de cócteles en la coctelera
 - 4.3.1 Elaboración de los cócteles en vaso mezclador
- 4.4 Elaboración de cócteles

- 4.4.1 Cócteles sin alcohol
- 4.4.2 Cócteles con alcohol
- 4.4.3 Cócteles aperitivos

UNIDAD 5. EL VINO

- 5.1. Características de la uva
 - 5.1.1. Partes integrantes del grano de uva y del racimo: pulpa, hollejo, pepitas y raspón
- 5.2. Variedades de uva: preferentes o recomendadas, autorizadas
- 5.3. Etapas de la fermentación
- 5.4. Crianza del vino
 - 5.4.1. Fases de la crianza
- 5.5 Servicio de los vinos
 - 5.5.1 Descorche
 - 5.5.2 Decantación

UNIDAD 6. FACTURACIÓN Y COBRO

- 6.1. El proceso de la facturación
 - 6.1.1. La comanda
 - 6.1.2 La factura
 - 6.1.3 Cierre de facturas y presentación al cliente
- 6.2. Liquidaciones
- 6.3. Caja del día
- 6.4. Diario de producción e informes de ventas