

ACCIÓN FORMATIVA	
SERVICIO DE BARRA Y SALA	
HORAS	60
FECHAS	10/03/2025 - 25/03/2025
HORARIO	16:00 – 21:00
OBJETIVOS	
<p>Objetivo General Capacitar a los participantes en las técnicas y habilidades necesarias para proporcionar un servicio profesional y eficiente en barra y sala, abarcando desde la atención al cliente y la gestión de pedidos hasta el manejo adecuado de productos y el mantenimiento de un entorno de trabajo limpio y organizado.</p> <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar habilidades en la atención al cliente y en la gestión de pedidos en barra y sala. • Adquirir conocimientos sobre la preparación y presentación de bebidas y alimentos en barra. • Aplicar técnicas de manejo y organización en el área de servicio de sala. • Implementar prácticas de higiene y seguridad en el servicio de barra y sala. 	
CONTENIDOS	
<p>1. Atención al cliente y gestión de pedidos (10 horas)</p> <p>1.1. Interacción con clientes: Técnicas de comunicación efectiva, manejo de quejas y sugerencias, y creación de una experiencia positiva para el cliente.</p> <p>1.2. Toma de pedidos: Uso de sistemas de punto de venta (POS), manejo de comandos y coordinación con el personal de cocina.</p> <p>1.3. Resolución de problemas: Estrategias para resolver conflictos y problemas comunes que puedan surgir durante el servicio.</p> <p>2. Preparación y presentación de bebidas y alimentos en barra (15 horas)</p> <p>2.1. Preparación de bebidas: Técnicas para preparar cócteles, cafés, té y otras bebidas, incluyendo el uso de utensilios y equipos de barra.</p> <p>2.2. Presentación de alimentos: Métodos para servir alimentos de manera atractiva, manejo de platos y utensilios adecuados, y atención a los detalles en la presentación.</p> <p>2.3. Gestión de inventarios: Control y reposición de productos en barra, y gestión de existencias para evitar desperdicios.</p> <p>3. Manejo y organización en el área de servicio de sala (10 horas)</p> <p>3.1. Organización de mesas: Disposición de mesas y sillas, y manejo del flujo de clientes en el área de sala.</p> <p>3.2. Coordinación con el personal de cocina: Estrategias para mejorar la comunicación y eficiencia entre el personal de sala y cocina.</p> <p>3.3. Mantenimiento del entorno de sala: Técnicas para mantener la limpieza y el orden en el área de servicio.</p> <p>4. Higiene y seguridad en el servicio de barra y sala (10 horas)</p> <p>4.1. Higiene personal: Prácticas de higiene personal y del área de trabajo, incluyendo el uso de equipo de protección y el lavado de manos.</p> <p>4.2. Normas de seguridad alimentaria: Procedimientos para manejar alimentos de manera segura y prevenir la contaminación.</p> <p>4.3. Manejo de equipos: Uso seguro de equipos y utensilios en barra y sala para evitar accidentes y mantener un ambiente seguro.</p> <p>5. Prácticas y simulaciones en barra y sala (15 horas)</p>	

- 5.1. Ejercicios prácticos: Simulación de situaciones reales de servicio, preparación de bebidas y alimentos, y atención al cliente.
- 5.2. Role-plays y escenarios: Ejercicios para practicar la interacción con clientes y la gestión de pedidos en diferentes contextos.
- 5.3. Evaluación y retroalimentación: Análisis de las prácticas realizadas y sugerencias para mejorar el rendimiento en el servicio.