

# HOSTELERIA

## **UNITAT 1: TÈCNICA OPERATIVA DE LA SALA**

- 1.1 Mis en Place.
- 1.2 Transport de plats.
- 1.3 Recollida de plats.
- 1.4 Transport de cristalleria amb safata.
- 1.5 Confecció de "muletilla" i utilitat.
- 1.6 Repassar copes i coberts (tècnica adequada).
- 1.7 Confecció de tovallons.
- 1.8 Muntatge de la taula.
- 1.9 Pincejar. Tècnica i utilitat.

## **UNITAT 2: ELEMENTS DE SALA**

- 2.1 Tipus de coberteria.
- 2.2 Tipus de cristalleria.
- 2.3 Tipus de mantellera.
- 2.4 Tipus de mobiliari.
- 2.5 Organigrama de la sala i funcions.

## **UNITAT 3: PROTOCOL DE SERVEI A LA SALA**

- 3.1 Atenció al client.
- 3.2 La carta. Recomanacions i productes de temporada.
- 3.3 La Comanda. Procés de realització. Punts de cocció dels aliments (peixos o carns).
- 3.4 Tècnica d'obertura de l'ampolla.
- 3.5 Servei de begudes i mesures.
- 3.6 Servei a la taula.
- 3.7 Recollida de la taula.
- 3.8 Temporització entre plats coordinat amb cuina.

## **UNITAT 4: BEGUDES I ELABORACIONS**

- 4.1 Tipus de vins i el seu òptim maridatge.
- 4.2 Cafeteria. Tipus i elaboracions.
- 4.3 Infusions. Tipus i elaboracions.
- 4.4 Elements de cocteleria.
- 4.5 Elaboracions de còctels.