

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR (INTERNET)</b>
<b>CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN</b>	2024.00.B.102.02 MÉRIDA
<b>OBJETIVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir conocimientos necesarios sobre la variedad de enseres y utillajes imprescindibles en la puesta a punto de las mesas.</li> <li>• Conocer las operaciones necesarias para el montaje y servicio de un comedor.</li> </ul>
<b>CONTENIDO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La sala, menaje del restaurante y vocabulario.</li> <li>2. Mise en place, montaje de aparador, mesas y buffet.</li> <li>3. Servicio de mesa, tipos, servicio de bebidas al comensal.</li> </ol>
<b>PLAZAS</b>	75
<b>DESTINATARIOS</b>	<p>Camareros-limpiadores, Cocineros y ayudantes de cocina de la Junta de Extremadura. Tendrán preferencia los Camareros-limpiadores.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Será requisito necesario disponer de equipo informático, correo electrónico y acceso a Internet, o estar en disposición de contar con su utilización durante las fechas previstas para el curso.</li> <li>• Contacto inicial a través de la plataforma, en el que se expondrá la metodología del curso, el plan de trabajo y el calendario de realización.</li> <li>• Desarrollo del curso, actividades y tutorías a través de Internet.</li> </ul>
<b>CALENDARIO Y LUGAR</b>	<p>Calendario: Fecha de inicio: 16 de septiembre. Fecha de finalización: 4 de octubre Lugar: MÉRIDA</p>
<b>HORARIO</b>	El alumno seleccionado ajustará las horas del curso a sus necesidades.
<b>DURACIÓN/HORAS</b>	20
<b>FINANCIACIÓN</b>	FONDOS DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO DE LAS AA.PP.