



INDICE DE TEMARIO – SERVICIO DE RESTAURACIÓN

1. Departamento, área y establecimiento de bar. Instalaciones y zonas que lo componen. Tipos de establecimientos dedicados al servicio de bebidas. Ubicación. Nuevas tendencias.
2. Personal de bar: funciones y responsabilidades. Personal de restaurante: funciones y responsabilidades. Organización del trabajo.
3. Recepción y almacenamiento de materias primas. Procedimientos básicos de control en la recepción. Descripción y utilización de las instalaciones, los equipos y mobiliario. Procedimientos para el almacenamiento.
4. Aprovisionamiento interno de materias primas. Circuitos documentales. Procedimientos para su ejecución y distribución. Inventarios: clases y procedimientos de ejecución. Control administrativo.
5. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de alimentos y productos culinarios. Equipos necesarios: diferencias y ventajas. Procesos de ejecución y resultados que se deben obtener.
6. Identificación de equipos y maquinaria de uso habitual en el bar. Clasificación según su ubicación u otros factores, sus características, funciones, forma correcta de utilización y operaciones para su mantenimiento de uso.
7. Identificación de vajilla, cristalería, lencería y material especial de uso habitual en el bar y restaurante. Clasificación según su ubicación u otros factores. Características, funciones, forma correcta de utilización y operaciones para su mantenimiento de uso.
8. Descripción de un plan de trabajo para la puesta a punto del bar y restaurante. Personal necesario en su ejecución. Superficies y capacidades.
9. Técnicas de preparación y servicio de zumos de frutas, helados, batidos y aperitivos no alcohólicos. Sus características principales.
10. Técnicas de preparación y servicio de las infusiones: cafés, té, chocolates y otras. Su tipología, mezclas más comunes y preparaciones básicas.
11. Proceso de elaboración de los diferentes vinos. Descripción, características y resultados.
12. Metodología para el análisis sensorial de los vinos
13. Proceso de elaboración de cervezas, bebidas aperitivos y licores. Su clasificación, características y servicio.
14. Proceso de elaboración y naturaleza del brandy o coñac, güisqui y otros aguardientes. Su clasificación, características y servicio.



15. Características de la geografía vinícola española. Ubicación de las principales denominaciones de origen y rasgos distintivos de sus vinos. Factores que influyen en la vinificación y tipos de uva.
16. Diseño de ofertas de bebidas. Tipos. Elementos. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas en los diseños. Grupos de bebidas que componen el bar.
17. Descripción de los procesos de elaboración, decoración y presentación de los principales cócteles internacionalmente reconocidos. Clasificación y características de las series de coctelería.
18. Identificación y características de las normas generales para el proceso de servicio de bar: desayunos, comidas rápidas (aperitivos, canapés, bocadillos, platos combinados o análogos) y coffee-breaks
19. Descripción del proceso de toma de comanda. Diferentes tipos de oferta, opciones y tipos de servicio e itinerarios. Descripción de procesos de control administrativo en las diferentes áreas, departamentos y establecimientos implicados en el servicio de alimentos y bebidas.
20. Identificación y características de la restauración. Tipos de restaurante. Tipos de trabajo en restauración. La restauración tradicional. La nueva restauración.
21. La higiene en restauración. Causas de alteraciones en alimentos y elaboraciones. Tox infecciones habituales. Mecanismos de transmisión. Descripción y desarrollo de técnicas de limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales dedicados al servicio de restauración.
22. Seguridad y prevención en las áreas de servicio de alimentos y bebidas. Normativa sobre instalaciones y equipos. Normas a seguir en la manipulación de alimentos y bebidas. Factores de riesgos en los procesos de servicio. Situaciones de emergencia. Medios de seguridad para prevenir riesgos a personas.
23. Identificación de equipos y/o maquinaria de uso habitual en el restaurante. Clasificación según a su ubicación u otros factores. Sus características, funciones, forma correcta de utilización y operaciones para su mantenimiento de uso.
24. Descripción del proceso para la decoración y ambientación del restaurante. Materiales utilizados, técnicas de preparación de centros de mesa y buffet. Aspectos de la decoración según tipo de servicio. Teoría de los colores.
25. Decoración y presentación de elaboraciones: normas y combinaciones básicas. Aplicaciones y ejemplificaciones.
26. Diseño de ofertas gastronómicas. Tipos. Estructura, planificación y grupos de alimentos que las componen. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas en los diseños.
27. Atención al cliente. Técnicas para mejorar la capacidad comunicativa. Las quejas y su tratamiento.
28. Descripción de las técnicas de venta en restauración. Componentes. Etapas. Tipos de venta. Jornadas gastronómicas. Las sugerencias



29. Descripción del concepto de «calidad» y su evolución histórica en el sector de la restauración. Identificación de las normas aplicables al seguimiento de la calidad: sus funciones y características más importantes y posibles métodos para su evaluación.
30. Descripción del proceso de servicio de desayunos. Tipos de desayunos y sus soportes de presentación escrita. Sistemas de servicio y su problemática Tendencias clásicas y actuales. Desayunos en cafetería. Desayunos en restaurante. Desayunos en habitaciones.
31. Descripción del proceso de servicio de almuerzos y/o cenas. Sistemas de servicio y su problemática. Tendencias clásicas y actuales. Servicio a la carta. Servicio al menú. Servicio mixto.
32. Normas de protocolo en restauración. Importancia. Tipos de protocolo: por la naturaleza de su función y por el colectivo al que va dirigido. Desarrollo de ejemplificaciones indicando posibles alternativas.
33. Técnicas aplicadas en el transporte de los alimentos de la cocina al comedor, según los diferentes tipos de servicio. Marcaje de mesas para las diferentes elaboraciones culinarias.
34. Elaboraciones a la vista del cliente: puesta a punto del lugar de trabajo. Instrumentos necesarios. Desarrollo de elaboraciones. Fases, puntos más importantes y caracterización de los resultados que se deben obtener.
35. Servicio bufé, autoservicio o servicios análogos. Clases. Equipamientos e instalaciones. Identificación de elaboraciones. Distribución, puntos de apoyo al servicio y fórmula de presentación. Ejemplificaciones de diferentes clases de servicio bufé.
36. Descripción del servicio en habitaciones. Brigada de pisos: sus principales funciones y responsabilidades. Sistemas de servicio y su problemática. Tendencias clásicas y actuales. Mini bares.
37. Departamento, área y establecimiento de restaurante: instalaciones y zonas que lo componen. Tipos de establecimientos dedicados al servicio de alimentos. Clases de servicio.
38. Banquetes. Conceptualización. Tipos. Diseño de diferentes tipos de oferta. Planificación de banquetes. Sistemática de preservicio y servicio en banquetes a domicilio.
39. Catering. Concepto. Clasificación. Evolución y tendencias. Tipos de distribución. Instalaciones y equipos.
40. Procesos de servicio de catering. Ofertas de servicio de catering para diferentes tipos de público. Tipología de los menús para servicio de catering en distintos colectivos.
41. Relaciones interdepartamentales en hostelería y restauración. Organización formal e informal. Coordinación interdepartamental. Organigramas. Importancia del trabajo en equipo.
42. Procesos de facturación y cobro en diferentes establecimientos de hotelería y restauración. Sistemas de evaluación de los resultados económicos y control de ventas y costes.



43. Desarrollo histórico de la gastronomía: Los hábitos y cambios alimentarios importantes en la historia. Evolución de la gastronomía hasta el momento. Características de las tendencias actuales en la restauración.
44. Identificación y características de las instalaciones de cocina. Evolución de la cocina y sus instalaciones. Factores que intervienen en la planificación de la cocina.
45. Identificación y características de la organización de la cocina. Las partidas de la cocina clásica. Organigramas. Organización de los recursos humanos. Funciones fundamentales de cada partida.
46. Tipología de establecimientos turísticos. Hotelería tradicional. Apartamentos turísticos. Campamentos de turismo. Ciudades de vacaciones. Establecimientos de tiempo compartido. Nuevas fórmulas de alojamiento.
47. Caracterización de los principios inmediatos. Rueda de alimentos y aportación de nutrientes fundamentales de cada grupo de alimentos
48. Caracterización de las dietas mas habituales: su composición, necesidades nutricionales que cubren y posibles alternativas. Ejemplificaciones de dietas.
49. Necesidades nutricionales de las personas en diferentes estados fisiológicos y patológicos. Descripción de sus posibles respuestas alimentarias. Estados carenciales.
50. Identificación, diferenciación y características de las sopas, caldos, consomés, cremas, potajes y cocidos. Su clasificación y variedades de uso habitual. Procedimientos de servicio.
51. Identificación, diferenciación y características de las hortalizas, ensaladas y entremeses. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
52. Identificación, diferenciación y características de los arroces y pastas. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
53. Identificación, diferenciación y características de los huevos. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Procedimientos básicos de elaboración y cocción. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
54. Identificación, diferenciación y características de los pescados y mariscos. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
55. Identificación, diferenciación y características de las aves de corral y géneros de caza. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
56. Identificación, diferenciación y características de la carne de vacuno. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
57. Identificación, diferenciación y características de la carne de ovino y porcino. su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.



58. Identificación, diferenciación y características de los fondos y salsas. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
59. Identificación, diferenciación y características de las guarniciones. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.
60. Identificación, diferenciación y características de los quesos. Esquemas de elaboración. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Denominación de origen. Ubicación geográfica de los principales quesos españoles. Procedimientos de servicio y presentación
61. Identificación, diferenciación y características de elaboraciones culinarias rápidas (aperitivos sencillos, canapés, tostadas, tortitas, sandwiches, emparedados, bocadillos, platos combinados o análogos), salsas utilizadas en el bar. Su clasificación y variedades de uso habitual. Procedimientos de servicio.

Preparadores
de oposiciones

Índice del temario