



TALLER FORMATIVO

Restauración en Sala (Nivel Básico) 2ª Edición

INSTITUCIONES IMPLICADAS

- Centro de Estudios Mercurio
- Cátedra ULEtech Circular (Universidad de León)

CUADRO DIRECTIVO

Co-dirección:

Centro de Estudios Mercurio: Alfonso Gómez Fernández

Cátedra ULEtech Circular (ULE): María Fernández Muiños

Coordinador:

Centro De Floriana: José de la Riva Zorrilla

CUADRO DOCENTE

Restaurante De Floriana: José de la Riva Zorrilla

Centro de Estudios Mercurio: Plácido Martínez Mayán y Beatriz Arias Fernández

TEMPORIZACIÓN

HORAS: 25 h. (24 h. docencia teórico práctica y 1 h. de evaluación).

Días: 25, 26, 27, 30, 31 de enero y 1 de febrero, 2023.

Horario: 16.00 h. - 20.00 h.

NÚMERO DE PLAZAS OFERTADAS: 10-20

LUGAR: Restaurante De Floriana

MATRÍCULA: Gratuita (actividad subvencionada por la Cátedra ULEtech Circular)

JUSTIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA

Este *Taller de Restauración en Sala (Nivel Básico)* viene motivado por tres ideas básicas:

- La restauración en sala es un valor asociado a la calidad del sector turístico y de la restauración.
- Es una oportunidad para crear valor económico y de impacto en el territorio
- Es una evidencia del compromiso de la colaboración de la ULE y el Centro de Estudios Mercurio promovida por la Cátedra ULEtech Circular.

El **Centro de Formación Profesional Mercurio** es un centro con más de 65 años de antigüedad en la comarca del Bierzo que está comprometido con la formación y el empleo. Imparte ciclos formativos de las familias profesionales de Administración y Gestión, Comercio y Marketing e Informática y Comunicaciones caracterizándose por



una apuesta permanente por la enseñanza de calidad, enfocada a la inserción en el mundo laboral, con una tasa de empleabilidad que supera el 85%.

La Universidad de León tiene el firme compromiso de transferir conocimiento y de crear valor en el territorio. En este sentido, la reciente **Cátedra ULEtech Circular** ha sido creada con esta orientación, de forma que sea un motor impulsor de desarrollo y de propuestas útiles en la re-definición del tejido económico y social. La Cátedra ya cuenta con un número importante de socios que se han adherido al proyecto: Ayuntamiento de Ponferrada, Asprona Bierzo, BIO-3 y el Consejo Comarcal de El Bierzo con la firma reciente del convenio.

El Campus de Ponferrada de la ULE, se esfuerza en buscar alianzas y socios que de forma cooperativa compartan esta visión activa y que ejecuten acciones prácticas. El convenio firmado con el Centro de Estudios Mercurio incluía este tipo de acciones, con el que se pretende valorar la demanda de la sociedad para futuras planificaciones.

El *Taller de Restauración en Sala (Nivel Básico)* es la primera acción de impacto en la sociedad derivada de la puesta en marcha de la **Cátedra ULEtech Circular** y del Convenio firmado entre ULE y **Centro de Estudios Mercurio**.

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos

El objetivo central de este *Taller de Restauración en Sala (Nivel Básico)*, está orientado a que el estudiante se sienta capacitado para abordar con éxito tareas básicas relacionadas con el servicio básico en sala, a nivel de eventos o actividad básica en restaurantes o bares, a la finalización de la actividad formativa.

Este objetivo general, se materializará en un programa formativo innovador, en el cual todos los contenidos serán impartidos en un contexto real de restauración.

Competencias

Competencias generales:

- Que los estudiantes conozcan los contenidos básicos en prevención en riesgos laborales, así como de facturación y medios de pago aplicados al contexto de la restauración.
- Identificar los elementos fundamentales para promover la creación de una marca.

Competencias específicas:

- Los estudiantes identificarán los elementos y la estructura clásica de una sala.
- Desarrollo de habilidades para el montaje y preparación de mesas para eventos o distintos servicios.
- Aplicar destrezas en el servicio de bebidas.
- Identificar los productos básicos de la restauración para mostrarlos con seguridad.
- Aprender las nuevas e innovadoras tendencias en emplatado.
- Desarrollar habilidades de comunicación dentro de la organización, con clientes y proveedores.



ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Acceso

Las personas que deseen cursar el taller de *Restauración en Sala (Nivel Básico)* deberán cumplimentar el formulario que aparece en nuestra web. (TALLER_FORMATIVO)

Admisión

Dado que las plazas son limitadas a un máximo de 20, tras el cierre del plazo de admisión, en el caso que se supere dicho número, el equipo académico realizará una selección en base al orden de acceso.

Se valorará considerar una reserva de un número de plazas para titulados de la ULE, así como un número de plazas para socios o colaboradores del Centro de Estudios Mercurio.

La admisión se comunicará directamente al interesado.

Contacto para información

Teléfono Centro de Estudios Mercurio: 987.41.42.38

Email Centro de Estudios Mercurio: mercurio@fpmercurio.org

PERFIL DEL INGRESO

Personas y/o profesionales interesados en el sector.

PROGRAMA

Contenidos específicos: 18h. Restaurante De Floriania

1. Introducción al servicio clásico en sala
2. Montaje y preparación de mesas y espacios en función del servicio a desarrollar
3. Servicio correcto de todo tipo de bebidas

4. Conocimiento básico de productos para vender con seguridad
5. Innovación en el servicio de sala (Nuevas técnicas de emplate y acabado delante del cliente)
6. Gestión de habilidades para la mejor comunicación con el cliente interno y externo

Contenidos básicos: 7h. Centro de Estudios Mercurio, y Cátedra ULEtech Circular (ULE, Campus de Ponferrada).

7. Gestión básica de facturación y medio de pago.
8. Prevención de riesgos laborales.