

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PROTOCOLO DE MAÎTRE

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

1. Conseguir un impecable servicio de restaurante gracias a la práctica y enseñanza de los procedimientos necesarios.
2. Adquirir pautas profesionales para desarrollar tu trabajo con organización, planificación y control, según las habilidades necesarias para cada tipo de establecimiento y diferentes eventos con sus respectivos protocolos.
3. Fidelizar y aumentar la confianza del cliente hacia el establecimiento. El factor humano es la clave.

Contenidos:

DÍA 1

Concepto de protocolo
Historia y evolución
Real decreto 2099/83
Protocolo social, empresarial

DÍA 2

Protocolo en diferentes servicios y mesas
Tipos de servicios
Diferentes montajes de mesas según menú
Cálculo de mesas y espacios



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



DÍA 3

- Confección de cartas, comidas y bebidas
- Escandallos de platos y bebidas
- Distribución de rangos y funciones del personal
- Costes de personal según servicio