

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. Llevar a cabo un impecable servicio e restaurante a través de un conocimiento práctico de la mecánica y de los procedimientos necesarios.
2. Adquirir pautas profesionales para desarrollar tu trabajo con organización, planificación y control, teniendo 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 sigue siendo el elemento diferenciador.

Contenidos:

Instrucciones para el montaje de las mesas.

Diseño y toma de la comanda.

Tipos de servicio a aplicar según sea carta o menú concertado.

La organización de un acto o evento (tipos de mesas).

Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta (distribución, colocación de los comensales en un comedor).

Las normas de protocolo en función del tipo de evento.

El servicio del vino, decantación, oxigenación y protocolo...

Confección de cartas, menú, postres, vinos, licores...

Escandallo, coste y precio venta de los platos. 1h. Teórico