

PROTOCOLO DE MAITRE Y JEFE DE COMEDOR

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:

1. Protocolo en diferentes servicios y mesas. 2 horas individual en sala comedor o similar
2. Confección de cartas. Comida, postres, menú, vinos, etc. 2 horas de estudio.
3. Escandallo, coste y precio venta de los platos. 2 horas de estudio individual y en grupo.
4. Cálculo de mesas y espacios para eventos. 2 horas de estudio individual y en grupo. Distribución de rangos, misiones, trabajos y horarios. 2 horas individual y en grupo.
5. Toma de comanda. 2 horas de estudio individual y en grupo en sala comedor o similar

