

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PROTOCOLO DE MAÎTRE Y JEFE DE COMEDOR

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

El objetivo de este curso es dar los conocimientos necesarios , para que el personal de sala (camareros, jefes de rango, sommelier y Maître de hotel) sepan actuar y entender, todo lo relacionado con el protocolo dentro de su área de trabajo.

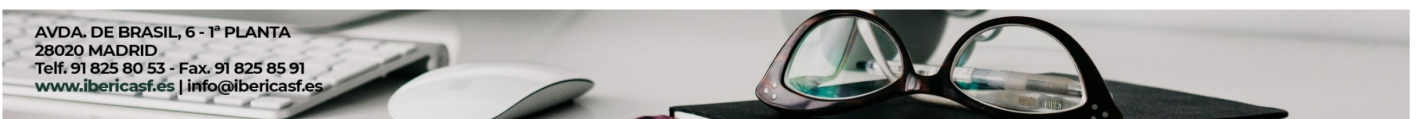
1. El protocolo su uso y costumbre dentro del sector de la Hostelería.
2. Dominar las técnicas de protocolo en las mesas de comidas. Organización de banquetes, su servicio.
3. Protocolo social. El saber ser y estar.

Contenidos:

TÉCNICAS DE ORGANIZACIÓN DE ACTOS EN HOSTELERIA
NORMAS BÁSICAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE TODO TIPO DE ACTOS
LA ORDENACIÓN DE LAS BANDERAS
LAS PRESIDENCIAS EN PROTOCOLO PARTE PRÁCTICA: SERVICIO DE MESA

MATERIAL DE MESA:

MANTELERÍA
CUBERTERÍA
CRISTALERÍA
TIPOS DE MONTAJES Y DE SERVICIO DE MESA
EL VINO Y SU SERVICIO



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



EL PROTOCOLO EN LAS COMIDAS, ORGANIZACIÓN Y SERVICIO EN LAS MESAS Y BANQUETES:

LA ORGANIZACIÓN DE COMIDAS Y BANQUETES
PRESIDENCIAS EN LA MESAS
COLOCACIÓN DE COMENSALES
ORNAMENTACIÓN DE LA SALA Y LAS MESAS
EL MENÚ
LOS VINOS

EDUCACION SOCIAL: SABER SER Y ESTAR EN LA SALA.

NORMAS BÁSICAS DE CORTESÍA EN PÚBLICO
LA IMAGEN Y EL SABER ESTAR
LA ETIQUETA SOCIAL
EL SALUDO

