

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



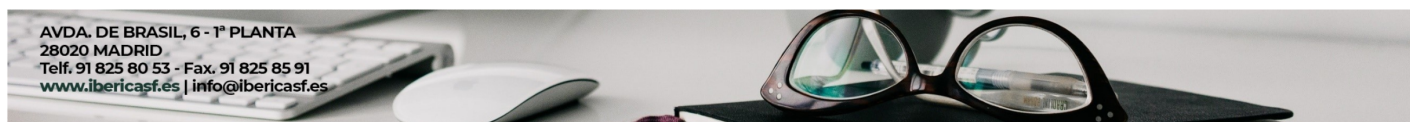
# Maitre

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

- Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.
- Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos.
- Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento. Objetivos específicos
- Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.
- Aplicar, crear y desarrollar políticas de comercialización en la empresa y, especialmente, las relacionadas con la promoción y venta..
- Identificar las distintas ofertas de restauración, según los establecimientos, desarrollar las técnicas para la creación de cartas/menús, realizar precostes de platos y bebidas, y determinar precios de venta.
- Gestionar los recursos humanos, dependiendo del tipo de establecimiento, organización y demanda.
- Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente.
- Planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Aplicar y desarrollar técnicas de decoración con los elementos que pueden intervenir para lograr el ambiente más adecuado.
- Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.
- Preparar los platos más característicos que se elaboran delante de los clientes. Aplicar las técnicas e instrumentos de venta, así como las reglas de protocolo a cumplir en cada situación.
- Aplicar y desarrollar las técnicas sobre calidad para conseguir el nivel óptimo de los productos/servicios que se ofrecen.
- Aplicar y desarrollar técnicas directivas que permiten desarrollarse en el entorno organizativo de la empresa, definiendo objetivos, planificando estrategias, así como motivando y dirigiendo a los grupos de trabajo que están bajo nuestra responsabilidad.
- Planificar, gestionar y evaluar los resultados económicos de la operación, interpretando y controlando



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



cada uno de los aspectos que intervienen en la misma.

- Aplicar las normas y medidas necesarias, que puedan afectar a la seguridad de las personas, instalaciones y material en la restauración
- Aplicar la legislación en materia turística y laboral, tanto a nivel autonómico como nacional, en los aspectos relacionados con la actividad.

## Contenidos:

### TEMA 1. CONCEPTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO

#### 1.1. INTRODUCCIÓN

#### 1.2. LA OFERTA TURÍSTICA

##### 1.2.1. TURISMO DE OCIO

##### 1.2.2. TURISMO CULTURAL

##### 1.2.3. TURISMO ACTIVO

##### 1.2.4. TURISMO DE SALUD

##### 1.2.5. TURISMO DE NEGOCIOS

##### 1.2.6. TURISMO RELIGIOSO

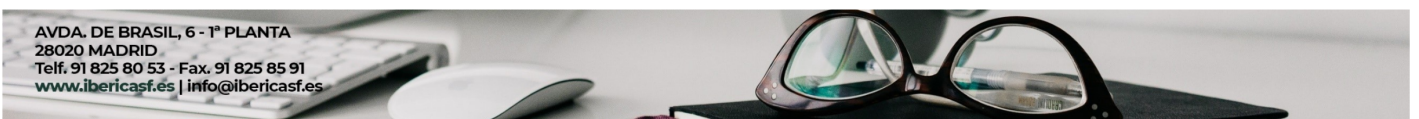
### TEMA 2. MOBILIARIO DE SALA Y MATERIAL DE SALA

#### 2.1. INTRODUCCIÓN

#### 2.2. OBJETIVOS

#### 2.3. EL LOCAL

#### 2.4. EL MOBILIARIO



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 2.5. EL MATERIAL

### 2.5.1. LA VAJILLA

### 2.5.2. LA CRISTALERÍA

### 2.5.3. LA LENCERÍA

### 2.5.4. CUBERTERÍA

### 2.5.5. OTROS MATERIALES

## TEMA 3. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

### 3.1. INTRODUCCIÓN

### 3.2. OBJETIVOS

### 3.3. LA COMANDA

#### 3.3.1. TIPOS DE COMANDA

### 3.4. TIPOS DE SERVICIOS

#### 3.4.1. DESAYUNOS

#### 3.4.2. ALMUERZOS Y CENAS

#### 3.4.3. ROOM-SERVICE

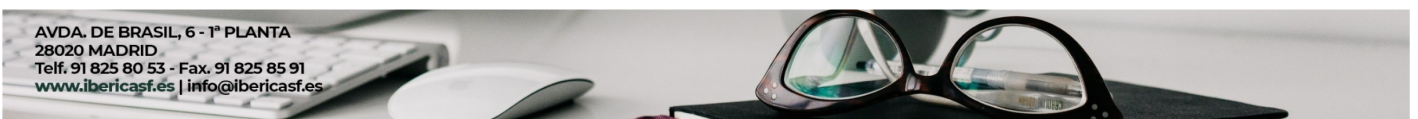
#### 3.4.4. CONSEJOS

## TEMA 4. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE

### 4.1. SERVICIO CON GUERIDÓN

### 4.2. MISE EN PLACE PARA EL GUERIDÓN

### 4.3. EQUIPO ESPECIAL



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



#### 4.4. GENERALIDADES

#### 4.5. CONSEJOS

### TEMA 5. MISE EN PLACE. LAS OPERACIONES POST-SERVICIO

#### 5.1. INTRODUCCIÓN

#### 5.2. OBJETIVOS

#### 5.3. EL POST-SERVICIO

##### 5.3.1. EL LOCAL

##### 5.3.2. ELEMENTOS EMPLEADOS EN EL SERVICIO

##### 5.3.3. DOCUMENTOS EMPLEADOS EN LAS OPERACIONES POST-SERVICIO

##### 5.3.4. LA PUESTA A PUNTO DE LA SALA

##### 5.3.5. PREPARACIÓN DE BODEGA

##### 5.3.6. LA PUESTA A PUNTO DEL BAR

#### 5.4. CONSEJOS

### TEMA 6. PROCESOS DE FACTURACIÓN

#### 6.1. OBJETIVOS

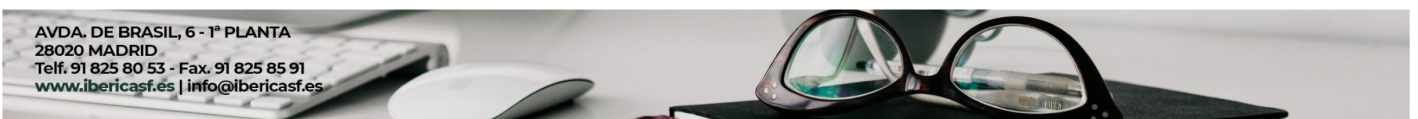
#### 6.2. CICLO DE CONTROL DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

#### 6.3. CIRCUITO ADMINISTRATIVO DE LA COMANDA

#### 6.4. LA FACTURA

### TEMA 7. LA DISTRIBUCIÓN DE TRABAJOS (PASOS DETALLADOS DEL SERVICIO)

#### 7.1. LOS RANGOS



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 7.2. EL COMANDEO

## 7.3. EL CONTROL DE MESAS

## 7.4. EL PASAPLATOS

## 7.5. EL PASABEBIDAS

## 7.6. LA BARRA

## 7.7. LOS POSTRES

## 7.8. EL OFFICE

## TEMA 8. OPERACIONES DE SEVICIOS ESPECIALES (CATERING-BANQUETING)

### 8.1. INTRODUCCIÓN

### 8.2. OBJETIVOS

### 8.3. EL SERVICIO DE BANQUETES EN RESTAURANTES O COMPLEJOS

#### 8.3.1. TÉCNICAS Y PLANIFICACIÓN DE BANQUETES

#### 8.3.2. LA ORGANIZACIÓN PREVIA

#### 8.3.3. PERSONAL

#### 8.3.4. POLÍTICA DE PRECIOS Y COSTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS

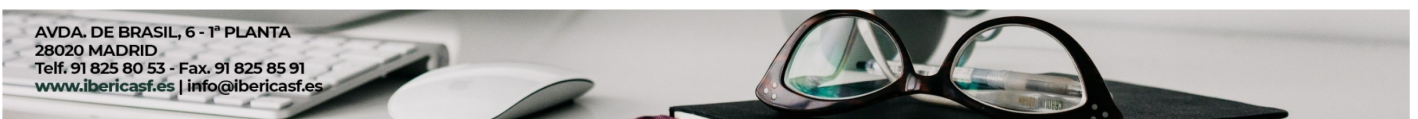
### 8.4. PASOS DESDE EL PRIMER CONTACTO

### 8.5. FUNCIONES Y PERFILES DE TRABAJO

### 8.6. CONSEJOS

## TEMA 9. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES

### 9.1. RELACIONES ENTRE LOS DISTINTOS DEPARTAMENTOS DE UN RESTAURANTE



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 9.2. CONSEJOS ORGANIZATIVOS PARA EL MAÎTRE

### TEMA 10. CONSEJOS PARA RECOMENDAR UN BUEN VINO

#### 10.1. LOS BUENOS CONSEJOS PARA DISFRUTAR DEL VINO

#### 10.2. DÓNDE Y CÓMO GUARDAR EL VINO

#### 10.3. GUÍA DE COMBINACIÓN DE VINOS (MARIDAJES)

#### 10.4. DENOMINACIONES DE ORIGEN DE VINOS ESPAÑOLES

### TEMA 11. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

#### 11.1. COMUNIDADES AUTÓNOMAS

#### 11.2. CONCEPTO DE COCINA CREATIVA

### TEMA 12. LA CATA DE LOS PUROS

#### 12.1. INTRODUCCIÓN

#### 12.2. AROMA

#### 12.3. FORTALEZA

#### 12.4. SABOR

#### 12.5. COLOR

#### 12.6. COMBUSTIÓN

#### 12.7. FORMATO

#### 12.8. TIRO

