

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PROTOCOLO DE MAITRE Y JEFE DE COMEDOR

Modalidad:

presencial con una duración 10 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 HOSTELERÍA
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:

CUBERTERÍA.
MANTELERÍA
CRISTALERÍA.
TIPOS DE MONTAJE Y DE MESA



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



EL VINO Y SU SERVICIO

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

LA ORGANIZACIÓN DE COMIDAS Y BANQUETES
COLOCACIÓN DE LOS COMENSALES
PRESIDENCIALES EN LA MESA
ORNAMENTACIÓN DE LA SALA Y LAS MESAS
EL MENU
LOS VINOS

EDUCACIÓN 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.

