

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 8 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 presidenciales en protocolo.

Parte práctica. Servio de mesa.

Material de mesa:

Mantelería.
Cubertería.
Cristalería
Tipos de montaje y de servicio 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

Presidencias en las mesas

Colocación comensales

Ornamentación de la sala y las mesas

El menú

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.