

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PROTOCOLO: SERVICIOS DE COMEDOR Y BAR

Modalidad:

presencial con una duración 9 horas

Objetivos:

Conseguir un impecable servicio de restaurante gracias a la práctica y enseñanza de los procedimientos necesarios.

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.

Fidelizar y aumentar la confianza del cliente hacia el establecimiento. El factor humano es la clave.

Contenidos:

ATENCIÓN Y BUEN SERVICIO EN EL RESTAURANTE

MONTAJE DE ME SA
CARAC TERÍ STICA DE LA ME SA
SERVIC I O DE LA ME SA

PROTOCOLO DE SERVICIO

CARAC TERÍ STICAS DEL PROTOC OLO
PRÁC TIC O S DE PROTOC OLO
PROTOC OLO E N LA ME SA

DECORACIÓN DE MESAS



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ATENCIÓN Y BUEN SERVICIO EN EL BAR

DIAGNÓSTICO DEL BAR
ELEMENTOS DE SERVICIO
CARACTERÍSTICAS DEL BAR

DIFERENTES SERVICIOS DENTRO DEL BAR

DESDE EL BAR
ENTORNOS DE TRABAJO
CAFÉS
CONOCIMIENTO DE BEBIDAS

