

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



SERVICIO DE COMEDOR Y BAR

Modalidad:

presencial con una duración 12 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 necesaria para cada tipo de establecimiento y diferentes eventos con sus respectivos protocolos.

Dideliza y aumentar la confianza del cliente hacia el establecimiento. El fctor humano es la clave.

Contenidos:

ATENCIÓN Y BUEN SERVICIO EN EL RESTAURANTE

MONTAJE DE MESA

CARACTERÍSTICA DE LA MESA

SERVICIO DE LA MESA

PROTOCOLO DE SERVICIO

CARACTERÍSTICAS DEL PROTOCOLO

PRÁCTICOS DE PROTOCOLO

PROTOCOLO EN LA MESA

DECORACIÓN DE MESAS



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ATENCIÓN Y BUEN SERVICIO EN EL BAR

DISPOSICIÓN DEL BAR
ELEMENTOS DE SERVICIO
CARACTERÍSTICAS DEL BAR

DIFERENTES SERVICIOS DENTRO DEL BAR

DESDE EL BAR
EN TERRAZA O MESAS
CAFÉS
CONOCIMIENTO DE BEBIDAS

