

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 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 MESA

CARACTERÍSTICA DE LA MESA

SERVICIO DE LA MESA

PROTOCOLO DE SERVICIO

CARACTERÍSTICAS DEL PROTOCOLO

PRÁCTICOS DE PROTOCOLO

PROTOCOLO EN LA MESA



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



DECORACIÓN DE MESAS

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