

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



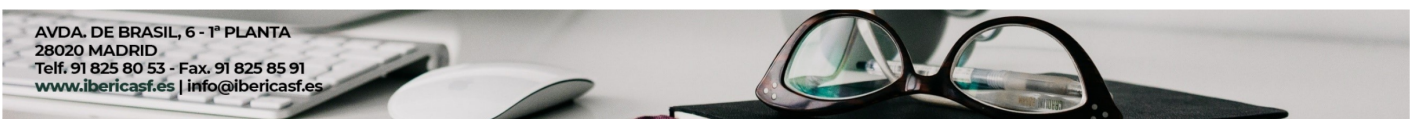
# Maitre

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

- Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.
- Aplicar, crear y desarrollar políticas de comercialización en la empresa y, especialmente, las relacionadas con la promoción y venta.
- Identificar las distintas ofertas de restauración, según los establecimientos, desarrollar las técnicas para la creación de cartas/menús, realizar precostes de platos y bebidas, y determinar precios de venta.
- Gestionar los recursos humanos, dependiendo del tipo de establecimiento, organización y demanda.
- Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente. - planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Aplicar y desarrollar técnicas de decoración con los elementos que pueden intervenir para lograr el ambiente más adecuado.
- Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.
- Preparar los platos más característicos que se elaboran delante de los clientes. Aplicar las técnicas e instrumentos de venta, así como las reglas de protocolo a cumplir en cada situación.
- Aplicar y desarrollar las técnicas sobre calidad para conseguir el nivel óptimo de los productos/servicios que se ofrecen.
- Aplicar y desarrollar técnicas directivas que permiten desarrollarse en el entorno organizativo de la empresa, definiendo objetivos, planificando estrategias, así como motivando y dirigiendo a los grupos de trabajo que están bajo nuestra responsabilidad.
- Planificar, gestionar y evaluar los resultados económicos de la operación, interpretando y controlando cada uno de los aspectos que intervienen en la misma.
- Aplicar las normas y medidas necesarias, que puedan afectar a la seguridad de las personas, instalaciones y material en la restauración.
- Aplicar la legislación en materia turística y laboral, tanto a nivel autonómico como nacional, en los aspectos relacionados con la actividad.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## Contenidos:

### Tema 1. Concepto del desarrollo del Turismo.

- 1.1. Introducción
- 1.2. La oferta turística

### Tema 2. Mobiliario de sala y Material de Sala.

- 2.1. Introducción
- 2.2. Objetivos
- 2.3. El local
- 2.4. El mobiliario
- 2.5. El material

### Tema 3. Técnicas de servicio y Atención al Cliente.

- 3.1. Introducción
- 3.2. Objetivos
- 3.3. La comanda
- 3.4. Tipos de servicios

### Tema 4. Elaboraciones a la vista del cliente.

- 4.1. Servicio con Gueridón
- 4.2. Mise en place para el Gueridón
- 4.3. Equipo especial
- 4.4. Generalidades
- 4.5. Consejos

### Tema 5. Mise en Place. Las operaciones Post-Servicio.

- 5.1. Introducción
- 5.2. Objetivos
- 5.3. El Post-Servicio
- 5.4. Consejos

### Tema 6. Procesos de facturación.

- 6.1. Objetivos

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- 6.2. Ciclo de control del departamento de Alimentos y Bebidas
- 6.3. Circuito administrativo de la comanda
- 6.4. La Factura

Tema 7. La distribución de trabajos (pasos detallados del servicio).

- 7.1. Los rangos
- 7.2. El Comandeo
- 7.3. El control de mesas
- 7.4. El Pasaplatos
- 7.5. El Pasabebidas
- 7.6. La barra
- 7.7. Los postres
- 7.8. El office

Tema 8. Operaciones de servicios especiales (Catering-Banqueting).

- 8.1. Introducción
- 8.2. Objetivos
- 8.3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos
- 8.4. Pasos desde el primer contacto
- 8.5. Funciones y perfiles de trabajo
- 8.6. Consejos

Tema 9. Relaciones interdepartamentales.

- 9.1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante
- 9.2. Consejos organizativos para el Maître

Tema 10. Consejos para recomendar un buen Vino.

- 10.1. Los buenos consejos para disfrutar del Vino
- 10.2. Dónde y cómo guardar el Vino
- 10.3. Guía de combinación de vinos (Maridajes)
- 10.4. Denominaciones de origen de vinos españoles

Tema 11. La Gastronomía Española.

- 11.1. Comunidades autónomas
- 11.2. Concepto de cocina creativa

Tema 12. La cata de los Puros.

- 12.1. Introducción
- 12.2. Aroma



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- 12.3. Fortaleza
- 12.4. Sabor
- 12.5. Color
- 12.6. Combustión
- 12.7. Formato
- 12.8. Tiro

