

CURSO ONLINE 100% BONIFICADO

MAITRE



Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

Objetivos:

- Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.
- Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos.
- Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.
- **Objetivos específicos:** 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.

Programa:

TEMA 1. CONCEPTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO

1.1. INTRODUCCIÓN

1.2. LA OFERTA TURÍSTICA

1.2.1. TURISMO DE OCIO

1.2.2. TURISMO CULTURAL

- 1.2.3. TURISMO ACTIVO
- 1.2.4. TURISMO DE SALUD
- 1.2.5. TURISMO DE NEGOCIOS
- 1.2.6. TURISMO RELIGIOSO

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
 - 2.5.1. LA VAJILLA
 - 2.5.2. LA CRISTALERÍA
 - 2.5.3. LA LENCERÍA
 - 2.5.4. CUBERTERÍA
 - 2.5.5. OTROS MATERIALES

TEMA 3. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

- 3.1. INTRODUCCIÓN
- 3.2. OBJETIVOS
- 3.3. LA COMANDA
 - 3.3.1. TIPOS DE COMANDA
- 3.4. TIPOS DE SERVICIOS
 - 3.4.1. DESAYUNOS
 - 3.4.2. ALMUERZOS Y CENAS
 - 3.4.3. ROOM-SERVICE
 - 3.4.4. CONSEJOS

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
 - 5.3.1. EL LOCAL
 - 5.3.2. ELEMENTOS EMPLEADOS EN EL SERVICIO
 - 5.3.3. DOCUMENTOS EMPLEADOS EN LAS OPERACIONES POST-SERVICIO
 - 5.3.4. LA PUESTA A PUNTO DE LA SALA
 - 5.3.5. PREPARACIÓN DE BODEGA
 - 5.3.6. LA PUESTA A PUNTO DEL BAR
- 5.4. CONSEJOS

TEMA 6. PROCESOS DE FACTURACIÓN

- 6.1. OBJETIVOS
- 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 SEVICIOS ESPECIALES (CATERING-BANQUETING)

- 8.1. INTRODUCCIÓN
- 8.2. OBJETIVOS
- 8.3. EL SERVICIO DE BANQUETES EN RESTAURANTES O COMPLEJOS
 - 8.3.1. TÉCNICAS Y PLANIFICACIÓN DE BANQUETES
 - 8.3.2. LA ORGANIZACIÓN PREVIA
 - 8.3.3. PERSONAL
 - 8.3.4. POLÍTICA DE PRECIOS Y COSTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS
- 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
- 12.3. FORTALEZA
- 12.4. SABOR
- 12.5. COLOR
- 12.6. COMBUSTIÓN
- 12.7. FORMATO
- 12.8. TIRO



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com