

FUNDAMENTOS DE ESPECIALIZACIÓN EN EL SERVICIO DE SALA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 40 h
Precio: 667.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

En este curso vamos a instruir en la profesión a aquellas personas que teniendo conocimientos de la misma optan por añadir un plus de conocimientos teórico-prácticos en su formación.

CONTENIDOS

- El restaurante-comedor y sus dependencias.
- Normas de uniformidad e higiene personal.
- Comunicación y atención al cliente.
- El mobiliario y el material de trabajo (mantelería, distribución de cubiertos, vajilla y cristalería).
- Mise en place y organización del restaurante (rangos, brigada de personal y relación con otros departamentos).
- Servicio a la carta (la comanda y tipos de mesas).
- Servicio de vinos (protocolo en general).
- Servicio de barra (mise en place y estación central de coctelería).