



# PROTOCOLO DE MAITRE Y JEFE DE COMEDOR

### Modalidad:

presencial con una duración 10 horas

## Objetivos:

El objetivo de este curso es dar los conocimientos necesarios , para que el personal de sala (camareros, jefes de rango, sommelier y Maître de hotel) sepan actuar y entender, todo lo relacionado con el protocolo dentro de su área de trabajo.

- 1. El protocolo su uso y costumbre dentro del sector de la Hostelería.
- 2. Dominar las técnicas de protocolo en las mesas de comidas. Organización de banquetes, su servicio.
- 3. Protocolo social. El saber ser y estar.

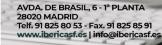
#### Contenidos:

TÉCNICAS DE ORGA NI ZA CIÓN DE A CTOS EN HO STELERIA NORMAS BÁSICAS PARA LA ORGA NI ZA CIÓN DE TOD O TIPO DE A CTOS LA ORDE NA CIÓN DE LAS BANDERAS LAS PRE SIDE NC IAS EN PRO TOC OL O PARTE PRÁCTICA: SERVICIO DE MESA

#### MATERIAL DE MESA:

CUBERTERIA.
MANTELERIA
CRISTALERIA.
TIPOS DE MONTAJE Y DE MESA





# La manera más sencilla de que crezca tu organización





#### EL VINO Y SU SERVICIO

EL PROTOCOLO EN LAS COMIDAS, ORGANIZACIÓN Y SERVICIO EN LAS MESAS Y BANQUETES:

LA ORGA NI ZA C I ÓN DE C OMIDAS Y BA NQUE TE S COLOCACION DE LOS COMENSALES PRESIDENCIALES EN LA MESA ORNAMENTACION DE LA SALA Y LAS MESAS EL MENU LOS VINOS

EDUCACION SOCIAL: SABER SER Y ESTAR EN LA SALA.

NORMAS BASICAS DE CORTESIA EN PUBLICO. LA IMA GE N Y EL SABER E STA R LA ETIQUETA SOCIAL EL SALUDO.

