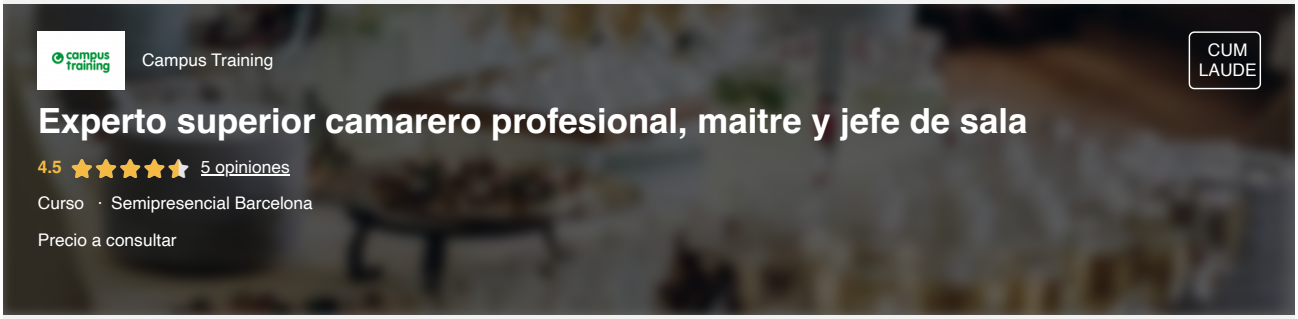


Campus Training

CUM LAUDE

Experto superior camarero profesional, maitre y jefe de sala

4.5 5 opiniones

Curso · Semipresencial Barcelona

Precio a consultar

Perfecciona tus conocimientos con esta formación

Tipología	Curso
Nivel	Nivel intermedio
Metodología	Semipresencial
Lugar	Barcelona
Duración	Flexible
Campus online	Sí
Envío de materiales de aprendizaje	Sí

¿Quieres formarte en el ámbito de la hostelería? ¿Te interesaría saber más sobre la restauración? Si es así, no puedes dejar pasar esta oportunidad, con este curso impartido en modalidad online, donde cuentas en todo momento con un tutor para que puedas realizar las consultas que necesites, así como con materiales de aprendizaje.

Con el curso Experto superior camarero profesional, maitre y jefe de sala, ofrecido desde el gran portal de formaciones de Emagister, podrás adquirir los conocimientos como camarero, maitre y jefe de sala. Los maîtres o jefe de sala son profesionales de hostelería y restauración que pasan largas temporadas en las salas de restaurantes. Son expertos en este ámbito y sector. El jefe de sala debe conquistar en su profesión, siempre está al servicio del cliente y es la figura o la imagen viva de un restaurante. El maître o jefe de sala es un camarero especializado en restaurantes y hoteles, generalmente de alta posición. Vas a ser responsable de planificar, organizar desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en la presentación del servicio, tanto en la comida como en las bebidas coordinadas, por tanto, supervisa los distintos recursos que intervienen en el departamento para conseguir el máximo nivel de calidad.

En Campus Training, centro que imparte esta formación te ayudarán a planificar y organizar tu carrera profesional por ámbito que más desees. Te ayudarán a hacer tus sueños realidad para que llegues a lo más lejos.

Instalaciones y fechas

Barcelona
Ronda Universitat, 10 - principal 1º, 08007

INICIO

A tener en cuenta

¿Cuáles son los objetivos de este curso?

Permite conocer el diseño de menús y cartas, la cocina creativa, la coctelería, la enología, cata de vinos y el maridaje, el manipulador de alimentos, la prevención de riesgos laborales en hostelería, la atención al cliente y la comunicación comercial en hostelería, turismo y restauración, la habilidades directivas y la gestión del tiempo, la gestión de alérgenos e intolerancias en hostelería y el protocolo en hostelería, entre otros aspectos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumnado encontrará ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado, y que él/ella mismo/a podrá corregir a través del solucionario adjunto.

¿A quién va dirigido?

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre Camarero Profesional, Maître y Jefe de Sala y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Requisitos

No es necesario ningún requisito previo.

¿Qué distingue a este curso de los demás?

La titulación de Experto Superior Camarero Profesional + Maître + Jefe de Sala puede cursarse en modalidad online y en modalidad a distancia. Si eliges la opción a distancia recibirás en tu domicilio el pack formativo, que consta de los manuales de estudio y el cuaderno de ejercicios. Si eliges la modalidad online recibirás las claves de acceso a nuestro campus virtual mediante un correo electrónico.

La metodología de Campus Training es flexible. Es el propio alumno el responsable de organizar y planificar sus horas de estudio, así como de decidir cuándo realizar el examen dentro del plazo de un año. Durante el curso, el estudiante contará con el apoyo de un tutor personal que le asesorará y resolverá todas sus dudas.

¿Qué pasará tras pedir información?

Serás contactado y se te proporcionará toda la información relacionada con el curso y el proceso de inscripción

Preguntas & Respuestas

Opiniones

Clara Aguiree

5.0 ★★★★★ 09/05/2022

Sobre el curso: Un curso muy completo de temario. Fácil y cómoda organización. Tutores atentos al alumno. 100% recomendable.

¿Recomendarías este curso?: Sí

Marcelo Mendoza

5.0 09/05/2022

Sobre el curso: Muy satisfecho con el curso. Tutorías muy rápidas y siempre apoyandome cuando lo he necesitado. ¡Escuela de 10!

¿Recomendarías este curso?: Sí

Nicolas Contreras de Los Santos

3.0 18/03/2022

Sobre el curso: Hay que mejorar la comunicación con los alumnos ya que la comunicación es muy poca y a mi entender falta esa comunicación. Pero en general bien

¿Recomendarías este curso?: Sí

Valerio Echeverria

4.5 24/02/2022

Sobre el curso: Curso completo, ademas de que tenga estas 3 especificaciones le da un plus.

¿Recomendarías este curso?: Sí

Manuel Arcas

5.0 10/12/2019

Sobre el curso: Muy útil si queréis ampliar conocimientos sobre vuestra profesión. Soy camarero y he aprendido un montón de cosas útiles. ¡Un 10!

¿Recomendarías este curso?: Sí

---

*Todas las opiniones recogidas por Emagister & iAgora han sido verificadas

Logros de este Centro

2025 | 2024 | 2021 | 2020 | 2019 | 2018 | 2017 | 2016 | 2015 | 1 AÑ

¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?

Todos los cursos están actualizados

La valoración media es superior a 3,7

Más de 50 opiniones en los últimos 12 meses

Este centro lleva 15 años en Emagister.

Materias

- Camarero 3
- Restaurantes
- Restauración en hostelería
- Servicio al cliente
- Servicio de restaurante
- Servicio de mesa

Temario

PARTE 1

PROTOCOLO

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES EL PROTOCOLO?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTOS BÁSICOS DE PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HISTORIA DEL PROTOCOLO

1. Etapas del protocolo en Europa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁMBITOS DE APLICACIÓN DEL PROTOCOLO

1. Esfera pública

2. Esfera privada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE PROTOCOLO

1. Por la naturaleza de su función

2. Por su propósito, área de acción o destinatario

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 2. PROTOCOLO SOCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. USOS SOCIALES DEL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMAGEN PERSONAL

1. Conceptos básicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INDUMENTARIA

1. Moda y protocolo

-Indumentaria masculina

-Indumentaria femenina

-Maquillaje

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CORTESÍA

1. Buenas maneras

-Tacto social

2. Puntualidad

3. Tratamientos

4. Saludos

5. Presentaciones

6. Despedidas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROTOCOLO APLICADO A LA RESTAURACIÓN

1. El personal de restauración

2. Tipos de comedor

3. Tipos de mesas

4. Sistemas de presidencia

5. Servicio de mesa

6. Elementos de la mesa

-Mantelería

-Vajilla

-Cubertería

-Cristalería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. COMUNICACIÓN

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 3. PROTOCOLO EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SIMBOLOGÍA Y CEREMONIAL CORPORATIVO

1. Sistemas ceremoniales

2. Elementos del ceremonial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVENTOS CORPORATIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESIDENCIAS, PRECEDENCIAS Y ORDENACIÓN DE INVITADOS

1. Presidencias

2. Precedencias

-Criterios de precedencia

3. Ordenación de invitados

-Banquetes y comidas de empresa

-Mesas profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICA DE COMUNICACIÓN INTERNA

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 4. PROTOCOLO INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMUNICACIÓN INSTITUCIONAL

1. Reputación institucional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEFINICIÓN Y OBJETIVOS DEL PROTOCOLO INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INSTITUCIONES POLÍTICO-ADMINISTRATIVAS EN ESPAÑA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRECEDENCIAS EN EL PROTOCOLO INSTITUCIONAL

1. Tipos de precedencias

-Actos celebrados en la capital del Estado

-Actos celebrados en las Comunidades Autónomas

2. Representaciones y sustituciones

3. Precedencias en las Comunidades Autónomas

4. Precedencias en los Ayuntamientos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SÍMBOLOS OFICIALES

1. Escudo de España

2. Banderas

-Bandera Española

-Bandera Autonómica

-Ordenación de banderas nacionales

-Ordenación de banderas nacionales en actos organizados por la Unión Europea

-Ordenación de banderas autonómicas y municipales

3. Ordenamiento de mástiles

4. Himnos oficiales

-Himno nacional de España

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SÍMBOLOS DE LA MONARQUÍA ESPAÑOLA

1. La Corona Real

2. El Cetro Real

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTOS INSTITUCIONALES

1. Tratamientos de miembros de la Casa Real

2. Tratamientos Oficiales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DERECHO PREMIAL

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 5. PROTOCOLO MILITAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORDEN Y CEREMONIAL MILITAR

1. Organización de la defensa

-Fuerzas Armadas

-Secretaría de Estado de Defensa

-Subsecretaría de Defensa

-Secretaría General de Política de Defensa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTOS MILITARES

1. La parada militar

-Día de la Fiesta Nacional

-Día de las Fuerzas Armadas

2. Jura de Bandera

3. Entrega de Bandera

4. Entrega de Mando

5. Entrega de reales despachos

6. Entierros y honras fúnebres militares

7. El saludo militar

-Saludo a las Banderas y Estandartes de las Unidades

-Saludo al Himno Nacional

-Saludo a los Reyes, Príncipes de Asturias, Infantes de España y autoridades civiles

8. Imposición de condecoraciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIONES Y VISITAS MILITARES

1. Procedimiento para llevar a cabo una presentación

2. Visitas del S. M. Rey a Unidades militares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESIDENCIAS Y PRECEDENCIAS EN LAS FUERZAS ARMADAS

1. Presidencia en actos específicos de carácter militar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRATAMIENTOS MILITARES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ÓRDENES, CONDECORACIONES Y MEDALLAS

1. Condecoraciones civiles más usuales en las Fuerzas Armadas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HONORES MILITARES

1. Gradación de Honores

2. Rendición de los Honores

3. Honores

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 6. PROTOCOLO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y CEREMONIAL DEL PODER JUDICIAL EN ESPAÑA

1. Unidad de Protocolo y Relaciones Institucionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTOS DEL ÁMBITO JUDICIAL

1. Actos de juramento o promesa y toma de posesión en el ámbito judicial

-Acto de juramento o promesa y toma de posesión del Presidente del Tribunal Supremo y del Consejo General del Poder Judicial

-Acto de toma de posesión del Presidente de la Audiencia Nacional, de los Tribunales Superiores de Justicia, de Sala, de Audiencias Provinciales, de Magistrados de Tribunales y Audiencias

-Acto de juramento o promesa de Jueces y Magistrados destinados a órganos unipersonales

-Acto de juramento o promesa de miembros de las Salas de Gobierno

2. Otros actos de juramento o promesa

3. Nombramiento de Jueces y Magistrados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRECEDENCIAS EN EL PROTOCOLO JUDICIAL

1. Precedencias en actos judiciales solemnes organizados por el Consejo General del Poder Judicial

2. Precedencias en actos judiciales solemnes organizados por órganos del Gobierno Interno del Poder Judicial

3. Acto de Entrega de Despachos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HONORES Y TRATAMIENTOS EN EL PROTOCOLO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TOGA, INSIGNIAS DE CARGO Y CONDECORACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SÍMBOLOS DEL DERECHO Y DE LA JUSTICIA

Resumen

Autoevaluación