



Carval Formación sl



CAMARERO SERVICIO DE SALA V

Curso · Online

189 € IVA inc.

¡Descubre los secretos de este interesante programa!

Tipología	Curso
Nivel	Nivel intermedio
Metodología	Online
Horas lectivas	80h
Duración	6 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Campus online	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí

Este curso está diseñado para que los participantes adquieran conocimientos, competencias y habilidades que les permitan asumir funciones de atención al cliente en sala. Gracias a Carval Formación sl y a través de Emagister, te ofrecemos la posibilidad de realizar el curso de Camarero Servicio de Sala V. Conoce cada uno de los elementos esenciales de este ámbito y conviértete en un profesional.

A través del curso el estudiante aprenderá a transmitir al trabajador las normas de conducta más adecuadas para atender a los clientes en sala, informando a los profesionales de la importancia de la brigada, los uniformes y la relación con otros departamentos y capacitando al trabajador para organizar y efectuar el montaje del comedor en coordinación con los departamentos de servicio de midas y bebidas. También tendrá la función de facultar al trabajador para el montaje de mesas para comidas, banquetes, reuniones, buffets, así como la decoración de las mismas y orientar al trabajador para realizar una correcta carta de menús (realización de menús, sugerencias, composición e ingredientes del menú).

Para más información ingresa en emagister.com y un comercial se pondrá en contacto contigo para solventar todas tus dudas y ofrecerte la información que necesites.

Instalaciones y fechas

Online

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

A tener en cuenta

¿Cuáles son los objetivos de este curso?



Preguntas & Respuestas

Opiniones

Logros de este Centro



¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?



Materias

- ✓ Vino
- ✓ Decoración
- ✓ Camarero
- ✓ Servicio de banquetes
- ✓ Atención al cliente
- ✓ Mise en place
- ✓ Postres
- ✓ Composición del vino
- ✓ Decoración de mesas
- ✓ Clasificación de los servicios
- ✓ Proceso de facturación
- ✓ Transportes de viandas
- ✓ Buffet de servicio
- ✓ Confección de menús
- ✓ Trinchado y despinado
- ✓ Doblaje de mesas
- ✓ Confección de cartas
- ✓ Fermentación del mosto
- ✓ Desbarase de mesas
- ✓ Servicio de vinos y licores espirituosos
- ✓ Tipos de aguardiente y licor

- ✓ Decoración de buffet
 - ✓ Servicio de mesas de Buffets
-

Profesores



Alicia Carbonel López
TUTORA

Temario

UD1. Introducción al restaurante.

- 1.1. Deontología de la profesión.
- 1.2. Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
- 1.3. El restaurante - comedor y sus dependencias.
- 1.4. La brigada.
- 1.5. Los uniformes.
- 1.6. Relación del comedor con otros departamentos.
- 1.7. El mobiliario principal y el auxiliar.
- 1.8. El material de trabajo.
- 1.9. La mise en place.

UD2. El trato con el cliente.

- 2.1. Recepción y acomodo del cliente.
- 2.2. Despedida.
- 2.3. La comanda.

UD3. Clasificación de los servicios.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Transportes de viandas.
- 3.3. Clasificación de los servicios.
- 3.4. Trinchado y despinado.
- 3.5. El desbarase de mesas.
- 3.6. Normas generales de servicio.
- 3.7. Doblaje de mesas.

3.8. El buffet de servicio.

UD4. Los vinos: su servicio.

4.1. Introducción histórica.

4.2. Las uvas y sus componentes.

4.3. Fermentación del mosto y composición del vino.

4.4. Elaboración y clasificación del vino. Generalidades.

4.5. Elaboración y crianza.

4.6. Servicio.

UD5. Licores y aguardientes.

5.1. Introducción: breve historia de la destilación.

5.2. Elaboración de licores y aguardientes.

5.3. Tipos de aguardiente y licor.

5.4. Otras bebidas.

5.5. Servicio de vinos y licores espirituosos.

UD6. El Queso.

6.1. El queso: introducción.

6.2. Elaboración del Queso.

6.3. Clasificación de los Quesos.

6.4. Distintas variedades de Quesos y sus características.

6.5. Otros Quesos.

UD7. Decoración de mesas.

7.1. Decoración de mesas con flores.

7.2. Decoración de mesas con frutas.

7.3. Decoración de buffet.

UD8. Servicios especiales.

8.1. Introducción.

8.2. Montaje de buffet de desayunos.

8.3. Montaje de mesas de desayunos.

8.4. Servicio de desayunos continentales.

8.5. Servicio de desayunos a la americana o a la inglesa.

8.6. Servicio de habitaciones.

8.7. Servicio de desayunos en pisos.

8.8. Servicio de comidas en pisos.

8.9. Montaje de mesas especiales para banquetes.

8.10. Servicio de banquetes.

8.11. Tipos de montaje de mesas.

8.12. Montaje de mesas de reuniones.

8.13. Clases de Buffet.

8.14. Montaje y servicio de mesas de Buffets.

UD9. Otras tareas y servicios.

9.1. La confección de menús.

9.2. La confección de cartas.

9.3. Servicios a la vista del cliente.

9.4. Los Postres.

UD10. Facturación y Cobro.

10.1. El proceso de facturación.

10.2. Liquidación.

10.3. Caja del día.

10.4. Diario de información e informe de ventas.

10.5. La Comanda.

UD11. Atención al cliente.

11.1. Características esenciales de la empresa de servicios.

11.2. Tipología de clientes según las circunstancias y los caracteres.

11.3. El personal.

11.4. La comunicación.

11.5. Normas de atención al cliente.

11.6. La protección de usuarios y consumidores.

11.7. Reclamaciones y quejas: Tratamiento.

11.8. Las resoluciones.