

CURSO DE ATENCIÓN EN SALA

Ciudad Real, lunes, del 3 de octubre al 5 de diciembre de 2016
Parador Nacional, Ronda San Francisco, 51, 13270 Almagro, 09:00 a 14:00 horas

En un restaurante, el servicio y la atención necesitan más profesionales altamente cualificados para ofrecer al cliente la máxima satisfacción. La formación se hace imprescindible a la hora de mejorar la organización del restaurante y del trabajo que se desarrolla en él: presentar una carta, dominar el arte de la sugerencia y la recomendación, servir adecuadamente los distintos platos, conocer la forma de escanciar un vino, etc., son aptitudes que deben dominar los buenos profesionales.

La **Cámara de Comercio**, con la cofinanciación de la **Diputación Provincial**, organiza este curso en el que el alumno aprenderá a definir y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración, a preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, así como a aplicar al cliente el protocolo establecido asesorándole sobre la oferta de bebidas y maridaje de platos y todas aquellas técnicas que tienen como objetivo ofrecer un servicio de calidad.

Dirigido a

Empleados de restauración, hostelería, maîtres, jefes de sala, camareros, y en general, a todos aquellos que deseen adquirir, mejorar y actualizar su formación en este sector con una preparación específica.

Programa

- 1. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos**
(Días 3, 10 y 17 de octubre)
 - 1.1. Definición, transformación, elaboración y comercialización del vino
 - 1.2. Tipos de vid, uva y elaboraciones
 - 1.3. D.O. e I.G.P.
 - 1.4. Tipos de servicio de vino
 - 1.5. Maridaje y cata
- 2. Definir, planificar, supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración**
(Días 24 y 31 de octubre, 28 de noviembre y 5 de diciembre)
 - 2.1. La preparación de la Mise en Place
 - 2.2. Montaje de mesas y preparación de barra
 - 2.3. Conocimiento, tipologías, uso y manejo de cristalería, vajilla y cubertería
 - 2.4. Realización y montaje de distintos tipos de servicio
 - 2.5. Técnicas y destrezas de servicio

Colabora:

3. Las normas de protocolo en restauración

(Día 7 de noviembre)

- 3.1. Definición y tipos de establecimientos de restauración
- 3.2. Brigada de sala, funciones y responsabilidades de cada miembro
- 3.3. Competencias profesionales del personal de sala

4. Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas

(Días 14 y 21 de noviembre)

- 4.1. Cafés a infusiones
- 4.2. Cervezas
- 4.3. Batidos, smoothies, zumos, bebidas grasificadas, azucaradas y energéticas
- 4.4. Licores y bebidas espirituosas
- 4.5. Cocktelería

Más información e inscripciones

La cuota de inscripción en el Curso es de 60 €.

[CONVOCATORIA, CALENDARIO Y FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)

En página web www.camaracr.org

Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real, Área de Desarrollo Empresarial

Juana Fernández-Luengo; Teléfono: 926 27 44 44; Fax: 926 25 56 81

formacion@camaracr.org

Colabora:



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928