

## **CURSO DE ATENCIÓN EN SALA**

**Ciudad Real, lunes, del 3 de octubre al 5 de diciembre de 2016**  
**Tastevin Escuela de hostelería. Av. La Mancha, 4. 13001 Ciudad Real**

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. Tendrán prioridad en la inscripción los profesionales en activo del sector de la hostelería.

### **Programa**

---

#### **1. Las normas de protocolo en restauración**

- 1.1. Definición y tipos de establecimientos de restauración
- 1.2. Brigada de sala, funciones y responsabilidades de cada miembro
- 1.3. Competencias profesionales del personal de sala

#### **2. Definir, planificar, supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración**

- 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

#### **3. Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas**

- 3.1. Cafés a infusiones
- 3.2. Cervezas
- 3.3. Batidos, smoothies, zumos, bebidas grasificadas, azucaradas y energéticas
- 3.4. Licores y bebidas espirituosas
- 3.5. Cocktelería

**4. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos**

- 4.1. Definición, transformación, elaboración y comercialización del vino
- 4.2. Tipos de vid, uva y elaboraciones
- 4.3. D.O. e I.G.P.
- 4.4. Tipos de servicio de vino
- 4.5. Maridaje y cata

## **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](http://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](mailto:formacion@camaracr.org)