

## Curso: 'Atención en Sala'

Valdepeñas, lunes del 29 de octubre al 10 de diciembre de 2018

Pizzería La Plaza, Plaza de España (Edificio Valcentro)

De 9 a 14 y de 16 a 19 horas

En un restaurante, la importancia del servicio y la atención en la experiencia del cliente requiere de profesionales altamente cualificados para ofrecer 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**, en colaboración con el **Ayuntamiento de Valdepeñas**, y con la cofinanciación de la **Diputación Provincial**, en el marco del Programa **Impulsa Turismo**, 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

Duración: 48 horas presenciales

#### 🕒 Unidad 1. Las normas de protocolo en restauración

- *Definición y tipos de establecimientos de restauración:*
  - Restaurantes
  - Cafeterías
  - Bares self-service
  - Free-flow
  - Fast-food
  - Restauración activa
  - Take-away
  - Delivery-food
  - Vending
  - Catering
  
- *Brigada de sala, funciones y responsabilidades de cada miembro*
  - Primer maître
  - Segundo maître

- Jefe de sector
- Jefe de rango
- Sumiller
- Ayudante
- Funciones dentro de cada brigada
- Responsabilidades diarias

- *Competencias profesionales del personal de sala*

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

- *La preparación de la Mise en Place*
  - Definición de mise en place
  - Visualizar
  - Planificar
  - Organizar
- *Montaje de mesas y preparación de barra*
  - Repasar cubiertos y copas
  - Montaje de mantel y cubremantel
  - Colocación de los diferentes platos
  - Colocación de la cubertería
  - Disposición de servilletas
  - El comboy
  - El gueridon
- *Conocimiento, tipologías, uso y manejo de cristalería, vajilla y cubertería*
  - Copa de agua
  - Copa de vino
  - Copa de cava
  - Copa de licor
  - Cuchara sopera
  - Cuchillo trincherero
  - Tenedor trincherero
  - Cuchara de postre
  - Cuchillo de postre
  - Tenedor de postre
  - Pola de pescado
  - Tenedor de pescado
- *Realización y montaje de distintos tipos de servicio*
  - Servicio a la Americana
  - Servicio a la Inglesa
  - Servicio a la Francesa

- Servicio en Gueridon
- *Técnicas y destrezas de servicio*
  - Uso de pinzas
  - Practica de servicio, con carro, en gueridon
  - Toma de comandas
  
- © Unidad 3. Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas
  - Servicio de aguas
  - Elaboración y servicio de cerveza
  - Servicio de café
  - Servicio y elaboración de infusiones
  - Servicio y elaboración de cockteleria
  - Whiskys y espirituosos
  
- © Unidad 4. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos
  - Variedades de uva y elaboración del vino
  - Tipos de vino
  - Curva de evolución del vino
  - Denominaciones de origen
  - Servicio del vino, manejo de la cristalería, apertura idónea, etc.
  - Cata y maridaje
  - Conservación y rotación de la bodega
  
- © Unidad 5. Atención al cliente:
  - Servicio
  - Protocolo
  - Empatía
  - Psicología
  - Gestos y atenciones

## Profesorado

---

El curso estará impartido por [La Academia de Valdepeñas](#).

## Más información

---

**La participación en el curso es gratuita previa inscripción, al estar financiado por la Diputación Provincial de Ciudad Real.**

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

En página web [www.camaracr.org](http://www.camaracr.org)

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

Teléfono: 926 27 44 44

Fax: 926 25 56 81

[formacion@camaracr.org](mailto:formacion@camaracr.org)