

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO: Maitre

HORAS: 100 horas + 65H (El curso incluye formación en Empleabilidad y Habilidades Sociales, Competencias Digitales e Idiomas cuyo objetivo es facilitar los conocimientos y recursos necesarios para acercarse a las empresas con confianza y desenvolverse adecuadamente en un puesto de trabajo).

REQUISITOS:

No se establecen requisitos académicos de acceso, pero se recomienda poseer competencias digitales básicas para el aprovechamiento de la formación online.

Modalidad On Line

Contenidos

UD1. Concepto del desarrollo del Turismo.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. La oferta turística.

UD2. Mobiliario de sala y Material de Sala.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Objetivos.
- 2.3. El local.
- 2.4. El mobiliario.
- 2.5. El material.

UD3. Técnicas de servicio y Atención al Cliente.

3.1. Introducción.

3.2. Objetivos.

3.3. La comanda.

3.4. Tipos de servicios.

UD4. Elaboraciones a la vista del cliente.

4.1. Servicio con Gueridón.

4.2. Mise en place para el Gueridón.

4.3. Equipo especial.

4.4. Generalidades.

4.5. Consejos.

UD5. Mise en Place. Las operaciones Post-Servicio.

5.1. Introducción.

5.2. Objetivos.

5.3. El Post-Servicio.

5.4. Consejos.

UD6. Procesos de facturación.

6.1. Objetivos.

6.2. Ciclo de control del departamento de Alimentos y Bebidas.

6.3. Circuito administrativo de la comanda.

6.4. La Factura.

UD7. La distribución de trabajos (pasos detallados del servicio).

- 7.1. Los rangos.
- 7.2. El Comandeo.
- 7.3. El control de mesas.
- 7.4. El Pasaplatos.
- 7.5. El Pasabebidas.
- 7.6. La barra.
- 7.7. Los postres.
- 7.8. El office.

UD8. Operaciones de servicios especiales (Catering-Banqueting).

- 8.1. Introducción.
- 8.2. Objetivos.
- 8.3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos.
- 8.4. Pasos desde el primer contacto.
- 8.5. Funciones y perfiles de trabajo.
- 8.6. Consejos.

UD9. Relaciones interdepartamentales.

- 9.1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante.
- 9.2. Consejos organizativos para el Maître.

UD10. Consejos para recomendar un buen Vino.

- 10.1. Los buenos consejos para disfrutar del Vino.
- 10.2. Dónde y cómo guardar el Vino.
- 10.3. Guía de combinación de vinos (Maridajes).
- 10.4. Denominaciones de origen de vinos españoles.

UD11. La Gastronomía Española.

11.1. Comunidades autónomas.

11.2. Concepto de cocina creativa.

UD12. La cata de los Puros.

12.1. Introducción.

12.2. Aroma.

12.3. Fortaleza.

12.4. Sabor.

12.5. Color.

12.6. Combustión.

12.7. Formato.

1

2

.

8

.

T

i

r