

SERVICIO GENERAL DE MESAS

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

Dirigido a todas aquellas personas que quieran adquirir los conocimientos y conceptos básicos para desarrollar las destrezas, habilidades y técnicas de la profesión del/la camarero/a de banquetes y eventos.

2. Horas de duración:

10 horas.

3. Número máximo de participantes:

ON.LINE

4. Criterios de evaluación y calificación:

Al final de cada módulo el/la alumno/a podrá comprobar su nivel de aprendizaje alcanzado realizando el correspondiente test de evaluación de módulo. La empresa de formación emite un certificado que se puede descargar online en el momento y que tiene toda la validez legal.

OBJETIVOS:

Proporcionar una formación específica y suficiente a personas que deseen trabajar como camareros/as de banquetes y eventos, familiarizarse con la terminología del puesto de trabajo, conseguir el mejor desempeño en el desarrollo del servicio de banquetes y eventos proporcionando un buen servicio al cliente, consiguiendo su satisfacción, la de la empresa y la suya propia.

Los principales objetivos del curso son:

Atender al cliente

Atender el servicio de mesas

CONTENIDOS:

FUNCIONES DEL/LA CAMARERO/A EN EL SERVICIO DE MESAS.

MÓDULO 1: ACOGER AL CLIENTE

MÓDULO 2: PRESENTAR LA CARTA. PROTOCOLO

MÓDULO 3: ORIENTAR AL CLIENTE EN SU ELECCIÓN

MÓDULO 4: ANOTAR LOS PEDIDOS DE COMIDAS Y BEBIDAS. LA COMANDA

MÓDULO 5: DESPEDIR AL CLIENTE