

Camarero: Servicio de Sala

A distancia | 80 h



CAMARERO: SERVICIO DE SALA

El curso **Camarero: Servicio de Sala** prepara para desempeñar correctamente las funciones de un Camarero de sala en los diferentes eventos y celebraciones.

En Verticetraining entendemos que la formación debe ser continuada para todos los ámbitos profesionales, y por ello ponemos a disposición de nuestros alumnos unos contenidos perfectamente estructurados.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a distancia con apoyo on line. El alumno contará con un temario actual y completo, además de un acompañamiento constante en sus progresos a través de un sistema de tutorías (vía telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos.

La calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

OBJETIVOS:

Adquirir las facultades necesarias para el montaje de mesas para comidas, banquetes, reuniones, buffets, así como para la decoración de las mismas.

Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos que debe poseer un profesional para atender y servir adecuadamente a los clientes.

Conocer la estrecha relación existente entre la calidad del servicio, la satisfacción del cliente y la consecución de los objetivos empresariales.

Adquirir una visión amplia y completa del mundo de la restauración, conociendo todas las variables que intervienen en el trato con los clientes, a fin de mejorar la atención que éstos reciben.

Aprender a desenvolverse adecuadamente por las instalaciones de un establecimiento para así desarrollar correctamente todas las técnicas de servicio según el tipo de establecimiento.

PROGRAMA:

Tema 1. Introducción al restaurante.

Tema 2. La brigada.

Tema 3. El mobiliario y el material de trabajo.

Tema 4. Mise en place y organización de rango.

Tema 5. Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros.

Tema 6. Interpretación y seguimiento de la comanda.

Tema 7. Servicio al cliente y desabrazado. Doblaje de mesa y Buffet de servicio.

Tema 8. trinchado y desainado.

Tema 9. Los vinos: su servicio.

Tema 10. Montaje y servicio de desayunos. Servicio de Habitaciones.
Tema 11. Montaje de mesas de mesas especiales: banquetes, reuniones, buffet.
Tema 12. Decoración de mesas.
Tema 13. Recepción, acomodo, toma de comanda y despedida del cliente.
Tema 14. Introducción al restaurante.
Tema 15. Salsas y platos preparados a la vista del cliente. Servicios de salsas, mostazas y ensaladas.
Tema 16. Los postres.
Anexo tema 9.
Anexo tema 11.

PRECIO:

Si es trabajador asalariado de una empresa con centro de trabajo en España, consúltenos la posibilidad de **subvención 100% del curso**.
Si desea el curso de forma privada, como particular, el precio es de **336 €**

DURACIÓN:

80 horas.

OBSERVACIONES:

El curso dará comienzo cuando el alumno formalice la matrícula.

DIPLOMA ACREDITATIVO:

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado que acredite la realización de **80** horas de curso.

INSCRIPCIÓN Y FORMAS DE PAGO:

Para matricularse deberá rellenar el formulario de matriculación que encuentra pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria o Ingreso en cuenta.-
- Cargo en cuenta.-
- Tarjeta de crédito.-

**Todos los envíos que se realicen fuera de la Península, tienen un gasto adicional.*



Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



Madrid: C/ Magallanes, 1 - 28015

Málaga: C/ Alonso de Palencia, 15
29007 - Málaga



Tlf: 902 500 378

Fax: 902 510 044



E-mail: informacion@verticetraining.com

Perteneciente a:

