

I CURSO DE MAESTRE SALA

PRESENCIAL



Equipo Docente:

El Curso de Maestre Sala (Maître d'Hotel) está formado por más de 20 profesionales del sector de hostelería y turismo de amplia trayectoria profesional en la ciudad y en España.

De la mano de ellos conoceremos las técnicas de atención en sala tanto tradicionales como de nueva implantación, logrando con ello una formación completa y de aplicación en nuestros establecimientos.

Programa:

- Introducción al Turismo y a la Restauración.
- El Restaurante en el Siglo XXI.
- Técnicas de Servicio de Hostelería.
- Protocolo en Hostelería y Turismo.
- Gestión Económica-Financiera del Restaurante.
- Banquetes y otros Eventos Especiales.
- Corte de Jamón.
- Elaboración de Platos a la Vista del Cliente.
- Desespinado de Pescados, Trinchado de Carnes y Pelado y Racionado de Frutas.
- Servicio de Vinos.
- Gestión de Bodega.
- Quesos.
- Servicio de Licores y Destilados. Coctelería.
- Cafés e Infusiones.
- Puros y otros Tabacos.
- Inglés para el Sector Turístico.
- Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

Duración:

200 h. Presenciales + 100 h. Prácticas en Empresa.

Horario:

Todos los lunes de 16:00 a 22:00 horas de Octubre 2013 a Mayo 2014.

Bonificable por la Fundación Tripartita para trabajadores del Sector de Hostelería y Turismo.

Precio para otros colectivos: Consultar.



ORGANIZA:



Consultural S.C.

www.cursoshostelerialeon.info

info@cursoshostelerialeon.info

T. 609 531 721