

---

**LA SUISSE**  
**ESCUELA DE HOSPITALIDAD**  
**PROGRAMA EJECUTIVO RRPP**

**SERVICIO DE CATERING Y PROTOCOLO DE MESA**

**Objetivos:**

**Adquisición de los conocimientos necesarios para la aplicación social del ceremonial, protocolo y etiqueta, como así también para coordinar un servicio de mesa siendo conscientes de sus características, funciones y puesta en escena.**

**Metodología:**

Clases expositivas con apoyo visual

**Contenidos:**

**UNIDAD 1: PROTOCOLO DE MESA**

La mesa y los buenos modales.

Cosas que jamás hay que hacer.

Comportamiento en los distintos ámbitos.

El lenguaje de los cubiertos.

Diferentes estilos en el manejo de los cubiertos.

Como sostener tazas y copas.

El arte de comer.

Particularidades para comer ciertos alimentos.

**UNIDAD 2: SERVICIO DE MESA**

- Servicio. Concepto. Historia y Calidad.
- Personal de servicio, directo e indirecto. Organigrama de cocina. Organigrama de salón. Funciones.
- Tipos de Servicio: Francés, Ruso, Inglés, Banquete, Familiar, Americano.

- Mise en place. Elementos del servicio. Forma de servicio y preparación.
- La Carta y el Menú. Normas generales para componer menús.
- Como preparar la mesa. El servicio gastronómico. El arte de arreglar una mesa. Elementos de la mesa: mantelería, vajilla, cubertería, montaje y decoración.

**Inicio:**

Este Programa Ejecutivo en breve estará nuevamente disponible, por lo que te pedimos que nos dejes tu datos de contacto en nuestros formularios y te estaremos informando vía mail acerca del próximo inicio.

**Si te sumás al ME GUSTA de nuestra FAN Page en Facebook, podrás enterarte de todas nuestras actividades, cursos, talleres, etc., y acceder al 15% de descuento para todos nuestros PROGRAMAS EJECUTIVOS.**

<http://www.facebook.com/lasuissecepec.edu>