
LA SUISSE
ESCUELA DE HOSPITALIDAD
PROGRAMA EJECUTIVO OPERATIVO

ENTRENAMIENTO DE MOZOS Y CAMARERAS

Objetivo:

Adquisición de los conocimientos necesarios para la aplicación y coordinación de un servicio de mesa, apuntado a los roles operativos de las áreas de restauración y alimentos y bebidas, siendo conscientes de sus características y funciones.

Metodología:

Clases expositivas con apoyo visual.

Unidad 1

¿Quién es el cliente?
¿Que buscan los clientes? El restaurante
Perfil del puesto
Imagen Personal
Descripción de puestos

Unidad 2

Mise en place
Material y equipo
Montaje de mesas
Asignación de lugares

Unidad 3

El servicio
Pasos en el servicio de mesa
Manteniendo la mesa
La relación con el comensal
Quejas y reclamos

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>