

CAMARERO SERVICIO SALA

Camarero servicio de sala es un curso que pretende abarcar todos los aspectos de la profesión de camarero, centrándolos en su labor en restaurante, comedor o sala. Desde un acercamiento al sector de la restauración, hasta el conocimiento exhaustivo de los distintos tipos de servicio y su protocolo, y el trato al cliente, pasando por las labores propias del profesional en la sala: los servicios especiales, la decoración de mesas y locales y otras tareas. Tampoco pasa por alto la compra, guarda y servicio del vino, así como de licores y otras bebidas o la facturación.

CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Introducción al restaurante

Tema 2. El trato con el cliente

Tema 3. Clasificación de los servicios

Tema 4. Los vinos: su servicio

Tema 5. Licores y aguardientes

Tema 6. El queso

Tema 7. Decoración de mesas

Tema 8. Servicios especiales

Tema 9. Otras tareas y servicios

Tema 10. Facturación y cobro

Tema 11. Atención al cliente