

## MAÎTRE

Es un recorrido completo por la profesión de camarero, desde la óptica del profesional en cuyo ejercicio, recae toda la responsabilidad de organizar, dirigir y ordenar el trabajo de toda la brigada. El maître tiene entre otras obligaciones, las propias de la profesión, las de relación interdepartamental de la empresa hostelera, la recomendación de productos a los comensales, y la participación en los procesos de pedidos, realización de menús, incorporación de vinos a los mismos, y facturación del establecimiento.

### CONTENIDO DEL CURSO:

1. Concepto del desarrollo del turismo
2. Mobiliario de sala y material de sala
3. Técnicas de servicio y atención al cliente
4. Elaboraciones a la vista del cliente
5. Mise en place. Las operaciones post-servicio
6. Procesos de facturación
7. La distribución de trabajos (pasos detallados del servicio)
8. Operaciones de servicios especiales (catering-banqueting)
9. Relaciones interdepartamentales
10. Consejos para recomendar un buen vino
11. La gastronomía española
12. La cata de los puros