



Ficha técnica del curso:
Etiqueta y Protocolo en el Servicio de Salón

Área de formación:
Gastronomía

Duración: 50 horas
Modalidad: Presencial

Especialidad:
Restaurante y Bar (Servicios de Salón)

Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años
- Registro de inscripción en Orientación
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir
- Uniforme de servicio completo (requerimiento mínimo: camisa blanca manga larga, delantal negro, pantalón negro, zapatos negros cerrados)

Objetivos:

Al término del curso el participante será capaz de:

- Aplicar la ética y las normas de servicio durante la atención al cliente en la mesa
- Identificar los tipos de servicio a la mesa
- Realizar la vestimenta y montaje de la mesa
- Aplicar los principios, técnicas y protocolo en el servicio a la mesa
- Organizar las mesas en eventos o actos solemnes de acuerdo a la precedencia

Contenido:

- Clasificación de los restaurantes
- Tipos de Servicio
- La vestimenta profesional del personal de servicios
- Etiqueta y normas para el servicio a la mesa
- Montaje y organización de la mesa
- Técnicas y protocolo en el servicio a la mesa
- Técnicas y protocolo en el servicio de banquetes
- Precedencia en la mesa y actos solemnes

