



Área de formación:
Gastronomía

Duración: 100 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 e integrar diversas técnicas, procedimientos y herramientas para la organización de banquetes y eventos
- Planifica y coordinar diversos tipos de eventos
- Realizar montajes y ensamblaje de mesas para banquetes y eventos
- Organizar las mesas en eventos o actos solemnes de acuerdo a la precedencia
- Organizar y realizar el servicio a la mesa
- Gestionar cotizaciones, productos y servicios con proveedores
- Diseñar menús para banquetes y eventos

Contenido:

- Clasificación de los eventos
- Conductas sociales y protocolo en el servicio de banquetes
- Precedencia en la mesa y actos solemnes
- Montaje y ensamblaje de mesas para banquetes
- Vestimenta y montaje de la mesa
- Decoración de salones y mesas
- Tipos de Servicio
- Organización del servicio
- Planificación y coordinación del evento
- Cotización y gestión con proveedores
- Diseño de menús para banquetes y eventos

