



TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE MESA EN RECINTOS HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS



Objetivo:

Aplicar técnicas para la atención de mesa en recintos hoteleros y gastronómicos utilizando correctamente la higiene en la manipulación de alimentos



Contenidos:

- ▶ Pautas básicas de etiqueta social y empresarial
- ▶ Respuesta a pedidos de clientes
- ▶ Conceptos y habilidades básicos de atención de quejas y reclamos
- ▶ Interacción e integración cocina-salón
- ▶ Manejo de reservas
- ▶ Bienvenida y despedida de comensales
- ▶ Conceptos básicos y vocabulario técnico gastronómico



Modalidad:
Presencial



Duración:
El curso tiene una
duración de 16 horas.