

## **SERVICIO GENERAL DE MESAS**

**1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**

Dirigido a todas aquellas personas que quieran adquirir los conocimientos y conceptos básicos para desarrollar las destrezas, habilidades y técnicas de la profesión del/la camarero/a de banquetes y eventos.

**2. Horas de duración:**

**10 horas.**

**3. Número máximo de participantes:**

**ON.LINE**

**4. Criterios de evaluación y calificación:**

Al final de cada módulo el/la alumno/a podrá comprobar su nivel de aprendizaje alcanzado realizando el correspondiente test de evaluación de módulo. La empresa de formación emite un certificado que se puede descargar online en el momento y que tiene toda la validez legal.

### **OBJETIVOS:**

Proporcionar una formación específica y suficiente a personas que deseen trabajar como camareros/as de banquetes y eventos, familiarizarse con la terminología del puesto de trabajo, conseguir el mejor desempeño en el desarrollo del servicio de banquetes y eventos proporcionando un buen servicio al cliente, consiguiendo su satisfacción, la de la empresa y la suya propia.

Los principales objetivos del curso son:

Atender al cliente

Atender el servicio de mesas

### **CONTENIDOS:**

FUNCIONES DEL/LA CAMARERO/A EN EL SERVICIO DE MESAS.

MÓDULO 1: ACOGER AL CLIENTE

MÓDULO 2: PRESENTAR LA CARTA. PROTOCOLO

MÓDULO 3: ORIENTAR AL CLIENTE EN SU ELECCIÓN

MÓDULO 4: ANOTAR LOS PEDIDOS DE COMIDAS Y BEBIDAS. LA COMANDA

MÓDULO 5: DESPEDIR AL CLIENTE