



Experiences

Servicio de Restaurante



★ Temario:

- Deontología elemental
- Aptitudes personales del staff
- Manipulación de alimentos
- Tipos de servicio, mecánica del servicio
- Máximas del servicio
- Tipología de clientes

★ Programación:

- Horas Lectivas: 10 h
- N° Sesiones: 5
- N° Asistentes: 14

★ Precio: A convenir



Experiences

Los Cocktails

★ Temario:

- Historia del Cocktail
- La utilización correcta del menage
- Diferentes familias y productos básicos
- Las decoraciones
- Elaboración y presentación
- La gestión

★ Programación:

- Horas Lectivas: 8 h
- N° Sesiones: 4
- N° Asistentes: 14

★ Precio: A convenir



Experiencias

El Servicio de Cátering

★ Temario:

- Tipos de banquetes
- Menage
- La Mise-en-place
- Protocolo y desarrollo del banquete
- La gestión

★ Programación:

- Horas Lectivas: 6 h
- N° Sesiones: 2
- N° Asistentes: 14

★ Precio: A convenir



Experiences

Los Buffettes



★ Temario:

- Historia del Buffet
- Diferentes ofertas, clásicas Vs neo-modernas
- Tipos de servicio
- La decoración
- La gestión

★ Programación:

- Horas Lectivas: 8 h
- N° Sesiones: 4
- N° Asistentes: 14

★ Precio: A convenir



Experiencias

Servicio de Vinos y Espirituosos

★ Temario:

- Montage de una mesa
- Menage
- Utilización correcta de la cristalería
- Transvase y Decantación
- Degollado, Floreado
- Temperaturas de servicio
- La gestión

★ Programación:

- Horas Lectivas: 8 h
- N° Sesiones: 4
- N° Asistentes: 14

★ Precio: A convenir



Experiencias

Servicio de platos a la vista

★ Temario:

- Material necesario
- Técnicas básicas
- Utilización correcta del menage
- Entrantes
- Pescados
- Carnes
- Postres

★ Programación:

- Horas Lectivas: 10 h
- N° Sesiones: 5
- N° Asistentes: 14

★ Precio: A convenir



Experiences

Las Cervezas



★ Temario:

- Historia de Cerevisia
- Familias
- Diferentes elaboraciones
- Diferentes paises
- Temperaturas de servicio
- La Carta de Cervezas

★ Programación:

- Horas Lectivas: 4 h
- N° Sesiones: 2
- N° Asistentes: 14

★ Precio: A convenir