

**TALLER 4: CAMARERO/A DE BANQUETES**

30 HORAS

Viernes del 17/09/2021 al 19/11/2021, de 09:30 a 12:30 h

**OBJETIVO:**

Realizar la puesta a punto del comedor/restaurante, así como atender y servir a los clientes cumpliendo las normas establecidas en cada situación y utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar el máximo de calidad y rentabilidad.

**CONTENIDO:**

- INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA.
  - Clasificación de hoteles, restaurantes, cafeterías, etc.
  - El factor humano: Deontología elemental de la profesión.
  - Comunicación y trato con el cliente. Tipos de clientes.
  - Uniformes.
  - Higiene personal.
- PREPARACIÓN Y MONTAJE DEL COMEDOR. (MISE-EN-PLACE).
  - Mobiliario de un comedor: tipos y características.
  - El office: situación, características y función.
  - Loza, cubertería y cristalería; tipos, características y función de sus componentes.
- SISTEMAS DE REPASO Y MANEJO DE LOS COMPONENTES DEL MENAJE.
  - Mantelería: tipos, características y función de las diferentes piezas.
  - El aparador; características y función.
  - Normas generales para el montaje del comedor.
- MONTAJE Y SERVICIO DE BANQUETES.
  - Las pinzas de restaurante, su uso.
  - Desbarasado.
  - Montaje y servicio de menús.
  - Servicio de bebidas
  - El vino, clasificación y tipos según manjares.
  - El banquete: concepto, tipos y características.
  - Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes.
  - Diferentes estructuras o formas de mesas para banquetes según: nº orden; de comensales y distribución-dimensiones del espacio donde se monta.
  - Ordenes de servicio de banquetes.
  - Normas generales de montaje de banquetes.
  - Organización para la recepción de invitados a un banquete.
  - Normas generales para el servicio de banquetes.