

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Maitre

Duración: 75h

Modalidad: Online

Objetivo

Objetivos generales:

- Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.
- Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos.
- Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.

Objetivos específicos:

- Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.
- Aplicar, crear y desarrollar políticas de comercialización en la empresa y, especialmente, las relacionadas con la promoción y venta.
- Identificar las distintas ofertas de restauración, según los establecimientos, desarrollar las técnicas para la creación de cartas/menús, realizar precostos de platos y bebidas, y determinar precios de venta.
- Gestionar los recursos humanos, dependiendo del tipo de establecimiento, organización y demanda.
- Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente.
- Planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Aplicar y desarrollar técnicas de decoración con los elementos que pueden intervenir para lograr el ambiente más adecuado.
- Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.
- Preparar los platos más característicos que se elaboran delante de los clientes.
- Aplicar las técnicas e instrumentos de venta, así como las reglas de protocolo a cumplir en cada situación.
- Aplicar y desarrollar las técnicas sobre calidad para conseguir el nivel óptimo de los productos/servicios que se ofrecen.
- Aplicar y desarrollar técnicas directivas que permiten desarrollarse en el entorno

organizativo de la empresa, definiendo objetivos, planificando estrategias, así como motivando y dirigiendo a los grupos de trabajo que están bajo nuestra responsabilidad.

- Planificar, gestionar y evaluar los resultados económicos de la operación, interpretando y controlando cada uno de los aspectos que intervienen en la misma.
- Aplicar las normas y medidas necesarias, que puedan afectar a la seguridad de las personas, instalaciones y material en la restauración.
- Aplicar la legislación en materia turística y laboral, tanto a nivel autonómico como nacional, en los aspectos relacionados con la actividad.

Contenido

UD1. Concepto del desarrollo del Turismo.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. La oferta turística.

UD2. Mobiliario de sala y Material de Sala.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Objetivos.
- 2.3. El local.
- 2.4. El mobiliario.
- 2.5. El material.

UD3. Técnicas de servicio y Atención al Cliente.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Objetivos.
- 3.3. La comanda.
- 3.4. Tipos de servicios.

UD4. Elaboraciones a la vista del cliente.

- 4.1. Servicio con Gueridón.
- 4.2. Mise en place para el Gueridón.
- 4.3. Equipo especial.
- 4.4. Generalidades.
- 4.5. Consejos.

UD5. Mise en Place. Las operaciones Post-Servicio.

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Objetivos.
- 5.3. El Post-Servicio.
- 5.4. Consejos.

UD6. Procesos de facturación.

- 6.1. Objetivos.
- 6.2. Ciclo de control del departamento de Alimentos y Bebidas.
- 6.3. Circuito administrativo de la comanda.
- 6.4. La Factura.

UD7. La distribución de trabajos (pasos detallados del servicio).

- 7.1. Los rangos.
- 7.2. El Comandeo.
- 7.3. El control de mesas.
- 7.4. El Pasaplatos.
- 7.5. El Pasabebidas.
- 7.6. La barra.
- 7.7. Los postres.
- 7.8. El office.

UD8. Operaciones de servicios especiales (Catering-Banqueting).

- 8.1. Introducción.
- 8.2. Objetivos.
- 8.3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos.
- 8.4. Pasos desde el primer contacto.
- 8.5. Funciones y perfiles de trabajo.
- 8.6. Consejos.

UD9. Relaciones interdepartamentales.

- 9.1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante.
- 9.2. Consejos organizativos para el Maître.

UD10. Consejos para recomendar un buen Vino.

- 10.1. Los buenos consejos para disfrutar del Vino.
- 10.2. Dónde y cómo guardar el Vino.
- 10.3. Guía de combinación de vinos (Maridajes).
- 10.4. Denominaciones de origen de vinos españoles.

UD11. La Gastronomía Española.

- 11.1. Comunidades autónomas.
- 11.2. Concepto de cocina creativa.

UD12. La cata de los Puros.

- 12.1. Introducción.
- 12.2. Aroma.
- 12.3. Fortaleza.
- 12.4. Sabor.
- 12.5. Color.
- 12.6. Combustión.
- 12.7. Formato.
- 12.8. Tiro.