

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Servicios especiales en restauración

Duración: 25h

Modalidad: Online

Objetivo

- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos.

Contenido

1. El Banquete y el Catering.
2. Montaje de mesas en los servicios especiales de restauración.
3. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales.
4. La comercialización de los servicios especiales.
5. La venta y las relaciones con los clientes.
6. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio.
7. La facturación de los servicios especiales