

Maître

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 horas

Titulación expedida por la Universidad Rey Juan Carlos¹

Objetivos

- 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.

Índice

UD1. Concepto del desarrollo del turismo

- 1.1 Introducción.
- 1.2 La oferta turística.
 - 1.2.1 Turismo de ocio.
 - 1.2.2 Turismo cultural.
 - 1.2.3 Turismo activo.
 - 1.2.4 Turismo de salud.
 - 1.2.5 Turismo de negocios.
 - 1.2.6 Turismo religioso.

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.
 - 2.5.1 La vajilla.
 - 2.5.2 La cristalería.
 - 2.5.3 La lencería.
 - 2.5.4 Cubertería.
 - 2.5.5 Otros materiales.

UD3. Técnicas de servicio y atención al cliente

- 3.1 Introducción.
- 3.2 Objetivos.
- 3.3 La comanda.
 - 3.3.1 Tipos de comanda.

¹ Una vez superado el curso

3.4 Tipos de servicios.

3.4.1 Desayunos.

3.4.2 Almuerzos y cenas.

3.4.3 Room-service.

3.4.4 Consejos.

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.

5.3.1 El local.

5.3.2 Elementos empleados en el servicio.

5.3.3 Documentos empleados en las operaciones post-servicio.

5.3.4 La puesta a punto de la sala.

5.3.5 Preparación de bodega.

5.3.6 La puesta a punto del bar.

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.

8.3.1 Técnicas y planificación de banquetes.

8.3.2 La organización previa.

8.3.3 Personal.

8.3.4 Política de precios y costos de comidas y bebidas.

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.