



Curso ON-LINE

# MAÎTRE

Titulación expedida por la Universidad Antonio de Nebrija  
en colaboración con AGRUPACIÓN VÉRTICE<sup>1</sup>

## 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.
- 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 guerdón.
- 4.2 Mise en place para el guerdón.
- 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.