

PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO BÁSICO DE COMEDOR



Objetivos:

- Tomar conciencia de los pasos de un servicio completo que se podrían añadir al actual.
- Mejorar la satisfacción del cliente.
- Mejorar el funcionamiento interno de la brigada de comedor

Contenidos:

- El montaje de la mesa en función del servicio.
- La mise en place del comedor.
- El desarrollo del servicio.
- La toma de comanda.
- El transporte de platos.
- El desbarase.
- El servicio de vino: apertura y rellenado.
- El servicio con pinzas.

Duración: 3.5 horas

Profesor: Eddie Morales.

Barman y Maître con más de 10 años de experiencia. Ha colaborado con hoteles como: Hotel Portitxol, Hotel Maricel, Nikki Beach, Sunsik, Alias Hotels, etc. Formador en empresas privadas y Escuela de Hostelería del Ayuntamiento de Palma y Calviá, y Escuela de Turismo Balear.

- Coctelería clásica.
- Coctelería moderna.
- Mise and place.
- Organización del buffet.

PALMA

Restauración Caeb – C/ Aragón, núm. 215, 1º piso – Palma

09 de marzo – Jueves de 10.00 a 13.30 h.

09 de marzo – Jueves de 16.00 a 19.30 h.

CALA MILLOR

Auditòrium Sa Màniga – C/ de Son Galta, núm.4 – Sant Llorenç des Cardassar

08 de marzo – Miércoles de 10.00 a 13.30 h.

CALVIÀ

IFOC – Institut de Formació i Ocupació de Calvià - C/ Diego Salvà Lezaún, núm.2 –Palmanova

24 de febrero – Viernes de 10.00 a 13.30 h.

07 de marzo – Martes de 10.00 a 13.30 h.

ALCUDIA

"CASAL CAN JOANET" – Plaça dels Pins, núm. 1 (Carrer Quarter de Caballeria) – Alcúdia

22 de febrero – Miércoles de 16.00 a 19.30 h.



colabora: makro