



PLAN DE MEJORA DE LA EMPLEABILIDAD Y RECUALIFICACIÓN

<p>NOMBRE DEL CURSO: MAITRE ÁMBITO: HOSTELERÍA Y TURISMO HORAS: 100</p>
--

OBJETIVOS:

Adquirir los conocimientos y las habilidades necesarias para el desarrollo de las funciones propias del puesto de maitre.

INDICE:

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA RESTAURACIÓN

MÓDULO 2. RESPONSABILIDADES

UNIDAD 1. PLANTILLA BAJO LA DIRECCIÓN DEL MAITRE

UNIDAD 2. RECEPCIÓN, ACOMODO Y DESPEDIDA DEL CLIENTE

UNIDAD 3. LA MISE EN PLACE

UNIDAD 4. MOBILIARIO Y MATERIAL DE TRABAJO

MÓDULO 3. SERVICIOS

UNIDAD 1. CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS. GENERALIDADES

UNIDAD 2. TRINCHADO Y TIPOS DE CORTE

UNIDAD 3. SERVICIO DE BEBIDAS, A LA PLANCHA Y DE APERITIVOS

UNIDAD 4. EL VINO. SERVICIO DE VINOS. MARIDAJE

UNIDAD 5. LOS AGUARDIENTES. SERVICIO DE CERVEZA Y LICORES ESPIRITUOSOS

UNIDAD 6. SERVICIO DE INFUSIONES Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

UNIDAD 7. LOS QUESOS: SU SERVICIO

UNIDAD 8. SERVICIOS ESPECIALES

UNIDAD 9. DECORACIÓN DE MESAS

UNIDAD 10. OTRAS TAREAS Y SERVICIOS

UNIDAD 11. PROCESO DE FACTURACIÓN Y COBRO

UNIDAD 12. ATENCIÓN AL CLIENTE

UNIDAD 13. NOCIONES GENERALES DE GASTRONOMÍA