

Curso Profesional de Sala

Con este curso intensivo te iniciarás en el mundo de la sala; conociendo y llevando a cabo las funciones de camarero o jefe de rango, así como las diferentes clases de servicio y su desarrollo, las características y funcionamiento de los recursos tecnológicos y materiales, con un completo conocimiento del producto. Esta formación ofrece al alumno nociones sobre la organización y gestión de un restaurante, y el servicio de los distintos platos y bebidas.

DURACIÓN

9 meses (octubre-junio)

HORARIO

Una tarde a la semana de 17h a 20h

TITULACIÓN

- Diploma Profesional de Sala

Titulación propia de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona reconocido por el Gremio de Hoteles de Barcelona y el Gremio de Restauración de Barcelona

PLAN DE ESTUDIO

Operaciones básicas de bar-cafetería

Técnicas de servicio en restaurante

Oferta gastronómica y su precio

El local y su localización

Empresas en restauración

Restauración de colectividades

Restauración de hotel

El menú y la carta

Congresos y banquetes

Costes y facturación

Buffets

Protocolo

Introducción a la coctelería

La Neo-Restauración