

Curs Professional de Sala

Amb aquest curs intensiu t'iniciaràs en el món de la sala; coneixent i portant a terme les funcions de cambrer o cap de rang, així com les diferents classes de servei i el seu desenvolupament, les característiques i funcionament dels recursos tecnològics i materials, amb un complet coneixement del producte. Aquesta formació ofereix a l'alumne nocions sobre l'organització i gestió d'un restaurant, i el servei dels diferents plats i begudes.

DURACIÓ

9 mesos (octubre-juny)

HORARI

Una tarda a la setmana de 17h a 20h

TITULACIÓ

- Diploma Professional de Sala

Titulació pròpia de l'Escola Superior de Hostaleria de Barcelona reconeguda pel Gremi d'Hotels de Barcelona i el Gremi de Restauració de Barcelona

PLA D'ESTUDIS

Operacions bàsiques de bar-cafeteria

Tècniques de servei en restaurant

Oferta gastronòmica i el seu preu

El local i la seva localització

Empreses en restauració

Restauració de col·lectivitats

Restauració d'hotel

El menú i la carta

Congressos i banquets

Costos i facturació

Buffets

Protocol

Introducció a la cocteleria

La Neo-Restauració