

MAÎTRE 100 HORAS

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

"Módulo 1. Introducción

Unidad 1. Introducción a la restauración

Módulo 2. Responsabilidades

Unidad 1. Plantilla bajo la dirección del maître

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 "