

The logo consists of the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

A man with short dark hair, wearing a light blue button-down shirt, a blue tie, and a dark grey apron, is seated at a round wooden table. He is looking down at a stack of papers he is holding in his hands. The background is a blurred interior of a restaurant or hotel lobby with modern decor and warm lighting.

curso de
MAÎTRE

80 HORAS 
duración

Este curso te permitirá introducirte en las diferentes áreas del restaurante y el bar, y conocer las herramientas, materiales y mobiliario de éstos. También aprenderás a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento. Un profesional como el maître debe conocer el concepto de turismo, además del mobiliario y material a encontrar en una sala. Además, las técnicas de servicio a seguir y las pautas para una buena atención al cliente harán la fidelización. Poder elaborar platos ante los clientes y realizar la mise en place también es importante. Sin olvidar las operaciones post-servicio, cómo facturar, repartir tareas entre compañeros...

www.hts-school.com

OBJETIVOS

- Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.
- Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos.
- Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.



CONTENIDO

1 *concepto de desarrollo de turismo*

- 1.1 Introducción.
- 1.2 La oferta turística.
 - Turismo de ocio.
 - Turismo cultural.
 - Turismo activo.
 - Turismo de salud.
 - Turismo de negocios.
 - Turismo religioso.

2 *mobiliario y material de sala*

- 2.1 Introducción.
- 2.2 Objetivos.
- 2.3 El local.
- 2.4 El mobiliario.
- 2.5 El material.
 - La vajilla.
 - La cristalería.
 - La lencería.
 - Cubertería.
 - Otros materiales.

3 *técnicas de servicio y atención al cliente*

- 3.1 Introducción.
- 3.2 Objetivos.
- 3.3 La comanda.
 - Tipos de comanda.
- 3.4 Tipos de servicios.
 - Desayunos.
 - Almuerzos y cenas.
 - Room-service.
 - Consejos.

4 *elaboraciones a la vista del cliente*

- 4.1 Servicio con gueridón.
- 4.2 Mise en place para el gueridón.
- 4.3 Equipo especial.
- 4.4 Generalidades.
- 4.5 Consejos.

5 *mise en place. las operaciones post-servicio*

- 5.1 Introducción.
- 5.2 Objetivos.
- 5.3 El post-servicio.
 - El local.
 - Elementos empleados en el servicio.
 - Documentos empleados en las operaciones post-servicio.
 - La puesta a punto de la sala.
 - Preparación de bodega.
 - La puesta a punto del bar.
- 5.4 Consejos.



CONTENIDO

6 *procesos de facturación*

- 6.1 Objetivos.
- 6.2 Ciclo de control del departamento de alimentos y bebidas.
- 6.3 Circuito administrativo de la comanda.
- 6.4 La factura.

7 *la distribución de trabajos*

- 7.1 Los rangos.
- 7.2 El comandeo.
- 7.3 El control de mesas.
- 7.4 El pasaplatos.
- 7.5 El pasabebidas.
- 7.6 La barra.
- 7.7 Los postres.
- 7.8 El office.

8 *operaciones de servicios especiales*

- 8.1 Introducción.
- 8.2 Objetivos.
- 8.3 El servicio de banquetes en restaurantes o complejos.
 - Técnicas y planificación de banquetes.
 - La organización previa.
 - Personal.
 - Política de precios y costos de comidas y bebidas.
- 8.4 Pasos desde el primer contacto.
- 8.5 Funciones y perfiles de trabajo.
- 8.6 Consejos.

9 *relaciones interdepartamentales*

- 9.1 Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante.
- 9.2 Consejos organizativos para el maître.

10 *consejos para recomendar un buen vino*

- 10.1 Los buenos consejos para disfrutar del vino.
- 10.2 Dónde y cómo guardar el vino.
- 10.3 Guía de combinación de vinos (maridajes).
- 10.4 Denominaciones de origen de vinos españoles.

11 *la gastronomía española*

- 11.1 Comunidades autónomas.
- 11.2 Concepto de cocina creativa.

12 *la cata de los puros*

- 12.1 Introducción.
- 12.2 Aroma.
- 12.3 Fortaleza.
- 12.4 Sabor.
- 12.5 Color.
- 12.6 Combustión.
- 12.7 Formato.
- 12.8 Tiro.