



fudeca
FUNDACION PARA EL DESARROLLO
DE CAÑADA DE GÓMEZ



MOZO Y CAMARERA PROFESIONAL

Duración: 3 meses

Modalidad: virtual

Temario

- Módulo 1:

Historia y desarrollo de la Gastronomía, reconociendo las diferentes tendencias que marcan el perfil necesario del Mozo y Camarera Profesional.

- Módulo 2:

Reglamentaciones existentes acerca del servicio, funciones y obligaciones del profesional de la Gastronomía.

- Módulo 3:

El equipamiento gastronómico que hacen a un buen servicio de mesa y a la mecánica y calidad del mismo.

- Módulo 4:

Armado de cristalería y vajilla según distintos eventos. Introducción a la enología.

- Módulo 5:

Reconocer y valorar los riesgos higiénicos sanitarios de la actividad laboral para generar un trabajo adecuado.

- Módulo 6:

Atención al Cliente. Conocer las características de cada cliente para ofrecer un buen trato, dialogo y atención adecuada. Condiciones emocionales del profesional de la Gastronomía.

- Módulo 7:

Principales normas de Protocolo, Etiqueta y Ceremonial de mesa.

- Módulo 8:

Características que hacen a los diferentes espacios laborales y su organización. Organigrama y tipos de Restaurantes. Organigrama de Eventos y Técnicas culinarias de Salón. Organigrama de Hoteles.