



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## **Experto en Maître (Titulación Superior)**

Información gratis Experto en Maître (Titulación Superior)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Maître (Titulación Superior)

## Experto en Maître (Titulación Superior)

**Duración:** 600 horas

**Precio:** 300 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Experto en Maître (Titulación Superior)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Maître (Titulación Superior)

## Descripción

El servicio y la atención en el restaurante necesitan cada vez más profesionales altamente cualificados, capaces de ofrecer la máxima satisfacción al cliente. Las personas que componen estos restaurantes deben poseer unas excelentes cualidades, intuición, gusto por el servicio y mentalidad comercial. Este curso está enfocado a la adquisición de unos conocimientos esenciales para el servicio en sala, la atención al cliente, la comunicación adecuada y, en conclusión, la venta en restauración.

## Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Experto en Maître (Titulación Superior)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## A quién va dirigido

El curso está dirigido a todos aquellos que deseen adquirir, mejorar y actualizar su formación en este sector con una preparación específica para incorporarse a un puesto de trabajo como jefe de bar y maître.

## Objetivos

- Conocer los distintos tipos de servicios de un restaurante (buffet, banquetes, room service...), conociendo el protocolo en el tratamiento de cada uno de los productos para desenvolverse adecuadamente en su labor diaria.
- Saber tratar las posibles reclamaciones de clientes, control de inventarios y gestión del personal del departamento.
- Aprender los parámetros para la confección de menús y cartas.
- Tener las nociones completas sobre la planificación y realización del evento (desde la recepción hasta la finalización del mismo), controlando sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Aprender el proceso de facturación y cierre de la actividad en restauración.
- Comunicarse oralmente de forma adecuada en inglés

## Para que te prepara

Conocerás el funcionamiento de un restaurante, los métodos de reaprovisionamiento, así como el tipo de instalaciones, equipos y materias primas necesarias. Este curso está enfocado a la adquisición de unos conocimientos esenciales para el servicio en sala, la atención al cliente, la comunicación adecuada y, en conclusión, la venta en restauración. Los conocimientos sobre facturación que adquiriremos con este curso nos ayudarán en el manejo de nuestro propio restaurante o en nuestra labor profesional como miembro de cualquier otro local. De igual modo, al finalizar el curso el alumno podrá relacionarse de forma elemental con otras personas en inglés.

## Salidas laborales

Maître. Personal del servicio de restauración. Camareros, Segundo jefe de Restaurante o sala, Jefe de sector de restaurante o sala, etc.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Maître (Titulación Superior)

## Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El  
Desarrollo De Las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Experto en Maître (Titulación Superior)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Maître (Titulación Superior)



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Experto en Maître (Titulación Superior)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Maître (Titulación Superior)

## Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Inglés Profesional para Servicios de Restauración'
- Manual teórico 'Servicio en Restaurante'
- CDROM 'Inglés Profesional para Servicios de Restauración'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Experto en Maître (Titulación Superior)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Maître (Titulación Superior)

## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Experto en Maître (Titulación Superior)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Maître (Titulación Superior)

## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

## Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Experto en Maître (Titulación Superior)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## Programa formativo

# PARTE 1. SERVICIO EN RESTAURANTE

## MODULO I. SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO EN EL RESTAURANTE Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE

- 1.El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento
- 2.Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- 3.Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS

- 1.Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas
- 2.Determinación de necesidades del restaurante
- 3.Documentos utilizados en los sistemas para detectar necesidades de aprovisionamiento interno y sus características
- 4.Departamentos implicados

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

- 1.Recepción de mercancías: sistemas de control de la calidad y la cantidad
- 2.Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas
- 3.Registros documentales
- 4.Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
- 5.Causas de pérdidas o deterioros de géneros por deficiente almacenamiento
- 6.Control de stock

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. MISE EN PLACE DEL RESTAURANTE

- 1.Adecuación de las instalaciones
- 2.Puesta a punto de la maquinaria y equipos
- 3.Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas
- 4.Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio
- 5.El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución
- 6.Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio
- 7.Decoración en el comedor: flores y otros complementos
- 8.Ambientación en el comedor: música
- 9.El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente

## MÓDULO II. SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. SERVICIO DEL RESTAURANTE**

1. Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración
2. Platos significativos de la cocina nacional e internacional
3. La comanda; concepto, tipos, función, características y circuito
4. Procedimiento para la toma de comanda estándar e informatizada
5. Tipos de servicio en restaurante
6. Marcado de mesa: cubiertos apropiados para cada alimento
7. Normas generales, técnicas y procesos para el servicio de alimentos y bebidas en mesa
8. Normas generales para desbarasado de mesas
9. Servicio de guarniciones, salsas y mostazas

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE**

1. La atención y el servicio
2. La importancia de la apariencia personal
3. Importancia de la percepción del cliente
4. Finalidad de la calidad del servicio
5. La fidelización del cliente
6. Perfiles psicológicos de los clientes
7. Objeciones durante el proceso de atención
8. Reclamaciones y resoluciones
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN**

1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores
2. La comunicación no verbal
3. La comunicación escrita
4. Barreras de la comunicación
5. La comunicación en la atención telefónica

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA VENTA EN RESTAURACIÓN**

1. Elementos clave para la venta
2. Las diferentes técnicas de venta. Merchandising para bebidas y comidas
3. Fases de la venta

### **MÓDULO III. FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. FACTURACIÓN EN RESTAURACIÓN**

1. Importancia de la facturación como parte integrante del servicio
2. Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos
3. Sistemas de cobro
4. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes
5. Apertura, consulta y cierre de caja
6. Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. CIERRES DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN**

1. El cierre de caja
2. El diario de producción
3. El arqueo y liquidación de caja

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. POST-SERVICIO**

1. Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos, géneros y materias primas para un posterior servicio
2. Almacenamiento y reposición de géneros. Rotación de stocks
3. Limpieza del local, mobiliario y equipos de cierre

#### **ANEXO I. SERVICIO DE SALA**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE RECEPCIÓN Y ACOMODO DE LOS CLIENTES EN EL RESTAURANTE**

1. Recepción del Cliente en la mesa. Entrega de cartas o menús

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA COMANDA**

1. Concepto, tipos y características
2. Función de la Comanda
3. Metodología para tomar la comanda
4. Marcado de la mesa. Los cubiertos adecuados para cada alimento

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN**

1. Técnicas de servicio de restauración
2. Normas generales del servicio de mesa
3. Normas generales de desbarasado de mesas
4. El servicio de bebidas y aperitivos
5. El servicio de vinos y cavas

#### **ANEXO II. PROTOCOLO DE BANQUETES**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BANQUETE**

1. Conceptualización del banquete
2. Tipos y características
3. Normas generales en el servicio de banquetes

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECIBIR A LOS INVITADOS. EL PROTOCOLO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA**

1. Tipos de comedor, formas de mesas y colocación de presidencias
2. Recepción y colocación de los invitados a la mesa
3. Reglas de protocolo durante el servicio
4. Colocación de las banderas en los actos oficiales

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SERVICIO DE BANQUETES**

1. Montaje y decoración de la mesa
2. El servicio de bebidas
3. El servicio del menú

## **PARTE 2. INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS.**

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
3. Confección de horarios del establecimiento.
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Maître (Titulación Superior)

- 7.Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
- 8.Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.

- 1.Terminología específica en las relaciones con los clientes.
- 2.Presentación personal (dar información de uno mismo).
- 3.Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
- 4.Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
- 5.Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
- 6.Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
- 7.Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
- 8.Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
- 9.Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE.

- 1.Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.
- 2.Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
- 3.Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.
- 4.Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
- 5.Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
- 6.Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.
- 7.Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
- 8.Interpretación de las medidas y pesos en inglés.
- 9.Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar

y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Curso, Certificación, Profesional, Servicio, Restaurante, Aprovisionamiento, Mise en Place, Restaurante, Tradicional, Ambientación, Limpieza, Iluminación, Insonorización, Vinos, Hostelería, Restauración, Alimentos, Bebidas, Pedidos, Relevés, Inventarios, Departamentos, Stock, Albaranes, Facturas, Atención, Cliente, Fidelización, Reclamaciones, Producto, Merchandising, Facturación.

Información gratis Experto en Maître (Titulación Superior)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Maître (Titulación Superior)



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

## FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Experto en Maître (Titulación Superior)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200