



Academia de Servicio

CURSO EL ARTE DE  
SERVIR

2024

# CURSO EL ARTE DE SERVIR

Duración : 30 hrs.

Valor : 250.000.

Distribución de tiempo de aprendizaje : 2 meses y medio, 10 sesiones de 3 hrs.

Descripción : Curso diseñado para adquirir habilidades en el arte de servir, conocimiento de protocolos de servicio, gastronómicos y cultura culinaria mundial.

01

Mise en place (conociendo el equipamiento y el trabajo)

02

Trabajar en equipo.

03

El menú (conocimientos gastronómicos internacionales).

04

Montaje de mesas según el servicio y alimentos (cubertería, platería, mantelería y cristalería).

**05** Protocolo y secuencia del servicio.

**06** Servicio de alimentos y líquidos, Tipos de servicios (emplatado, a la francesa, a la inglesa, gueridón, buffet).

**07** El vino (cultura vitivinícola, catar un vino, saber recomendar un vino, saber descorchar y servir un vino).

**08** Manejo de quejas y situaciones difíciles.

**09** Técnicas de venta amables y efectivas.

**10** El café, té, infusiones y bajativos.