



Academia de Servicio

CURSO MASTER EN
SERVICIO

2024

CURSO MASTER EN SERVICIO

Duración : 72 hrs.

Valor : 450.000.

4 módulos de aprendizaje.

Distribución de tiempo de aprendizaje : 3 meses ,24 sesiones de 3 hrs.

Descripción : Curso diseñado para adquirir habilidades de análisis, planificación, y ejecución de servicios gastronómicos

El arte de servir:

MÓDULO 01

- 1.- El servicio
- 2.- Trabajar en equipo
- 3.- Mise en place (conociendo el equipamiento y el trabajo)
- 4.- Montaje de mesas según el servicio y alimentos (cubertería, platería, mantelería y cristalería).
- 5.- El menú (appetizer, entradas, platos de fondo y postres).
- 6.- Secuencia del servicio.
- 7.- Servicio de alimentos y líquidos,
- 8.- Manejo de quejas y situaciones difíciles.
- 9.- Técnicas de venta amables y efectivas.
- 10.- Servicio de: café, té, infusiones y bajativos

Protocolo culinario:

02

MÓDULO

- 11.- Cultura gastronómica mundial. (reglas internacionales de protocolo culinario).
- 12.- El Menú (conocimientos gastronómicos internacionales).
- 13.- Cocktails, aperitivos y bajativos (saber elegir, saber como y cuento beber).
- 14.- El vino (cultura vitivinícola, catar un vino, saber armonizar y recomendar un vino, saber descorchar y servir un vino).
- 15.- Conocimiento de los alimentos (carnes,puntos de cocción, pescados, mariscos, pastas y postres).
- 16.- Tipos de servicios (emplatado, a la francesa, a la inglesa, gueridón, buffet).
- 17.- Códigos, rituales y vestimentas adecuadas.

Planificación y ejecución de eventos:

03

MÓDULO

- 18.- Costeo y proporcionalidad de insumos.
- 19.- Diseño del producto, Publicidad y marketing gastronómico.
- 20.- Tipos de servicios (coffe breaks, almuerzos, cenas, matrimonios, cocktail)
- 21.- Cargos, funciones y cantidad de personal según el evento.

04

MÓDULO

- 22.- Creación de Menú.
- 23.- El Personal: puestos, competencias, perfiles y funciones laborales
- 24.- Diseño de horarios según ley laboral, y demanda de servicios.