

SERVICIO DE COMEDOR (TAREAS Y PROTOCOLO)

Inicio 04/06/18 **Fin** 18/06/18 **Horas** 10 **Días /Horario** L-X 09:30 a 11:30

Lugar Zarauz

Precio **100% Subvencionado**

Objetivos El principal objetivo de esta acción formativa es que el personal que trabaja en un comedor tenga mayores conocimientos sobre la forma adecuada de servir en una mesa y sobre la actitud que debe tener en su puesto de trabajo.

Contenidos

1. Las bebidas
2. La cristalería
3. El pan
4. La entrega y la retirada del plato
5. Servilletas y cubertería
6. El servicio del café
7. Comunicación no verbal
8. Recepción y despedida

Requisitos Cursos subvencionados para trabajadores del sector HOSTELERIA y HOTELERIA.

Más información