



ÁREA: HOSTELERÍA Y TURISMO

MAITRE

80 horas

OBJETIVOS:

OBJETIVOS GENERALES:

- Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.
- Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos.
- Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.
- Aplicar, crear y desarrollar políticas de comercialización en la empresa y, especialmente, las relacionadas con la promoción y venta.
- Identificar las distintas ofertas de restauración, según los establecimientos, desarrollar las técnicas para la creación de cartas/menús, realizar precostes de platos y bebidas, y determinar precios de venta.
- Gestionar los recursos humanos, dependiendo del tipo de establecimiento, organización y demanda.
- Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente.
- Planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Aplicar y desarrollar técnicas de decoración con los elementos que pueden intervenir para lograr el ambiente más adecuado.
- Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.
- Preparar los platos más característicos que se elaboran delante de los clientes. aplicar las técnicas e instrumentos de venta, así como las reglas de protocolo a cumplir en cada situación.
- Aplicar y desarrollar las técnicas sobre calidad para conseguir el nivel óptimo de los productos/servicios que se ofrecen.

- **Aplicar y desarrollar técnicas directivas que permiten desarrollarse en el entorno organizativo de la empresa, definiendo objetivos, planificando estrategias, así como motivando y dirigiendo a los grupos de trabajo que están bajo nuestra responsabilidad.**
- **Planificar, gestionar y evaluar los resultados económicos de la operación, interpretando y controlando cada uno de los aspectos que intervienen en la misma.**
- **Aplicar las normas y medidas necesarias, que puedan afectar a la seguridad de las personas, instalaciones y material en la restauración.**
- **Aplicar la legislación en materia turística y laboral, tanto a nivel autonómico como nacional, en los aspectos relacionados con la actividad.**

ÍNDICE:

TEMA 1. CONCEPTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO

- 1.1. Introducción
- 1.2. La oferta turística
 - 1.2.1. Turismo de ocio
 - 1.2.2. Turismo cultural
 - 1.2.3. Turismo activo
 - 1.2.4. Turismo de salud
 - 1.2.5. Turismo de negocios
 - 1.2.6. Turismo religioso

TEMA 2. MOBILIARIO DE SALA Y MATERIAL DE SALA

- 2.1. Introducción
- 2.2. Objetivos
- 2.3. El local
- 2.4. El mobiliario
- 2.5. El material
 - 2.5.1. La vajilla
 - 2.5.2. La cristalería
 - 2.5.3. La lencería
 - 2.5.4. Cubertería
 - 2.5.5. Otros materiales

TEMA 3. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

- 3.1. Introducción
- 3.2. Objetivos
- 3.3. La comanda
 - 3.3.1. Tipos de comanda
- 3.4. Tipos de servicios
 - 3.4.1. Desayunos
 - 3.4.2. Almuerzos y cenas
 - 3.4.3. Room-service
 - 3.4.4. Consejos



TEMA 4. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE

- 4.1. Servicio con gueridón
- 4.2. Mise en place para el gueridón
- 4.3. Equipo especial
- 4.4. Generalidades
- 4.5. Consejos

TEMA 5. MISE EN PLACE. LAS OPERACIONES POST-SERVICIO

- 5.1. Introducción
- 5.2. Objetivos
- 5.3. El post-servicio
 - 5.3.1. El local
 - 5.3.2. Elementos empleados en el servicio
 - 5.3.3. Documentos empleados en las operaciones post-servicio
 - 5.3.4. La puesta a punto de la sala
 - 5.3.5. Preparación de bodega
 - 5.3.6. La puesta a punto del bar
- 5.4. Consejos

TEMA 6. PROCESOS DE FACTURACIÓN

- 6.1. OBJETIVOS
- 6.2. CICLO DE CONTROL DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- 6.3. Circuito administrativo de la comanda
- 6.4. La factura

TEMA 7. LA DISTRIBUCIÓN DE TRABAJOS (PASOS DETALLADOS DEL SERVICIO)

- 7.1. Los rangos
- 7.2. El comandeo
- 7.3. El control de mesas
- 7.4. El pasaplatos
- 7.5. El pasabebidas
- 7.6. La barra
- 7.7. Los postres
- 7.8. El office

TEMA 8. OPERACIONES DE SEVICIOS ESPECIALES (CATERING-BANQUETING)

- 8.1. Introducción
- 8.2. Objetivos
- 8.3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos
 - 8.3.1. Técnicas y planificación de banquetes
 - 8.3.2. La organización previa
 - 8.3.3. Personal
 - 8.3.4. Política de precios y costos de comidas y bebidas
- 8.4. Pasos desde el primer contacto
- 8.5. Funciones y perfiles de trabajo
- 8.6. Consejos



TEMA 9. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES

- 9.1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante
- 9.2. Consejos organizativos para el maître

TEMA 10. CONSEJOS PARA RECOMENDAR UN BUEN VINO

- 10.1. Los buenos consejos para disfrutar del vino
- 10.2. Dónde y cómo guardar el vino
- 10.3. Guía de combinación de vinos (maridajes)
- 10.4. Denominaciones de origen de vinos españoles

TEMA 11. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

- 11.1. Comunidades autónomas
- 11.2. Concepto de cocina creativa

TEMA 12. LA CATA DE LOS PUROS

- 12.1. Introducción
- 12.2. Aroma
- 12.3. Fortaleza
- 12.4. Sabor
- 12.5. Color
- 12.6. Combustión
- 12.7. Formato
- 12.8. Tiro