

## Maître



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 80 h

**Precio:** 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

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.

## CONTENIDOS

1.0 Introducción a la restauración 1.1 La restauración. Evolución del sector 1.2 Definición y clasificación de los establecimientos de restauración 1.3 El restaurante 1.4 Departamentos de un restaurante. 1.5 El trato dirigido al cliente. 2.0 Plantilla bajo la dirección del maitre 2.1 La brigada 2.2 Los uniformes de servicio 2.3 El maître 2.4 Idiomas 3.0 Recepción, acomodo y despedida del cliente. 3.1 Recepción y acomodo del cliente. La despedida 3.2 La comanda 3.3 Interpretación de la comanda 3.4 Nuevas tecnologías: comandos electrónicos, tpv. 4.0 La mise en place 4.1 La mise en place 4.2 Montaje de mesas 4.3 La lencería 4.4 El "petit meage". El convoy 4.5 Control de calidad 4.6 Estudio de tiempos, recorridos y procesos 4.7 La comanda 5.0 Mobiliario y material de trabajo 5.1 El mobiliario para uso de los clientes 5.2 Mobiliario para uso de la brigada 5.3 Vajilla 5.4 Otros utensilios 6.0 Clasificación de los servicios. Generalidades 6.1 Desarrollo del servicio en el comedor y en barra 6.2 Normas generales de servicio 6.3 Clasificación de los servicios 6.4 Transporte de viandas 6.5 El desbarase de mesas 7.0 Trinchado y tipos de corte 7.1 Cortes especiales 7.2 El trinchado de carnes 7.3 El trinchado de mariscos 7.4 El trinchado del pescado 8.0 Servicio de bebidas, a la plancha y de aperitivos 8.1 Servicio en barra y en mesa 8.2 Servicios a la plancha 8.3 Servicio de aperitivos 9.0 El vino. Servicio de los vinos. Maridaje. 9.1 La uva en su estado natural 9.2 Componentes de la uva 9.3 Fermentación de la uva y composición del vino 9.4 Elaboración del vino tinto 9.5 Clasificación del vino tinto, blanco y vino generoso 9.6 Elaboración de otros vinos 9.7 Definición de los distintos tipos de vino 9.8 El sumiller 9.9 La guarda del vino 9.10 El servicio de los vinos 10.0 Los aguardientes. Servicio de cerveza y licores espirituosos 10.1 Destilación simple y continua. Diferencias 10.2 Elaboración de licores y aguardientes 10.3 El brandy 10.4 El brandy jerezano y el brandy del penedés 10.5 El armagnac 10.6 El cognac 10.7 Otros aguardientes de vino 10.8 Los aguardientes de residuos de uva o de vino 10.9 Los aguardientes de sidra 10.10 Los aguardientes de frutas 10.11 Los akuavits y snaps 10.12 La ginebra 10.13 El vodka 10.14 El tequila y el mezcal 10.15 El ron y la cachaça 10.16 El whisky europeo 10.17 El whisky americano 10.18 La cerveza 10.19 Servicio de vinos, cerveza y licores espirituosos 11.0 Servicio de infusiones y bebidas no alcohólicas 11.1 Clases de café. Elaboraciones y servicios del café 11.2 El té, variedades y procedencia. Elaboración y servicio del té 11.3 Otras infusiones. Cacao, zumos y refrescos 12.0 Los quesos: su servicio 12.1 Elaboración del queso 12.2 Clasificación de los quesos 12.3 Variedades de quesos. Españoles e internacionales 13.0 Servicios especiales 13.1 Montaje de buffet de desayunos 13.2 Montaje de mesas de desayuno 13.3 Servicio de desayunos continentales 13.4 Servicio de desayunos a la americana o a la inglesa 13.5 Servicio de habitaciones 13.6 Servicio de desayuno en pisos 13.7 El lunch o picnic 13.8 Montaje de mesas especiales y banquetes 13.9 Servicio de banquetes 13.10 Montaje y servicio de mesas de buffet 13.11 Buffets de estructura fija y movable 13.12 Tipos de montaje de mesas 14.0 Decoración de mesas 14.1 Decoración de mesas con flores 14.2 Decoración de mesas con frutas 14.3 Decoración de buffet 15.0 Otras tareas y servicios 15.1 La confección de menús 15.2 Confección de cartas. Las sugerencias 15.3 Servicios a la vista del cliente 15.4 Los postres. La carta de postres 15.5 Los puros: la cata 16.0 Proceso de facturación y cobro. 16.1 La facturación 16.2 El recorrido y control de los vales. La factura 16.3 Liquidaciones y caja del día 16.4 Diario de producción e informe de ventas 17.0 Atención al cliente 17.1 Características esenciales de la empresa de servicios 17.2 El personal. La atención al cliente. 17.3 La comunicación 17.4 Tipología del cliente 17.5 Quejas y reclamaciones 17.6 La protección de usuarios y consumidores 18.0 Nociones generales de gastronomía. 18.1 Métodos de cocción 18.2 Operaciones preliminares en cocina

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.