

ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA

Capacitación dirigida a:

- Colaboradoras de servicios generales y del servicio de alimentos y bebidas en las empresas e instituciones
- Jefes de salón y meseros
- Personal de eventos, banquetes y catering
- Estudiantes y egresados de administración de servicios y hotelería

Objetivos:

- Comprender la etiqueta y el protocolo aplicadas al servicio de alimentos y bebidas
- Aplicara adecuadamente la normatividad de presentación personal y comportamiento profesional
- Ejecutar correctamente los tipos de servicio de acuerdo con el evento
- Realizar montajes de acuerdo con los estándares
- Utilizar los elementos de la mesa del servicio como corresponde
- Dominar las técnicas de atención al cliente