

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTOL</b>	<b>CURS CAP DE SALA</b>
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planificar i organitzar el servei de restaurant i bar.</li> <li>2. Organitzar els recursos necessaris per prestar correctament el servei, que dota d'una estructura eficient segons el tipus d'establiment, la categoria i la rendibilitat econòmica que s'espera.</li> <li>3. Definir, juntament amb el responsable de cuina i la direcció de l'establiment, els serveis que s'han de prestar -carta, menú, autoservei, planxa, etc.</li> <li>4. Determinar l'equip de cambrers i els torns de treball.</li> <li>5. Gestionar el proveïment i la relació amb els proveïdors.</li> <li>6. Supervisar la decoració i l'ambientació de la sala per aconseguir crear un entorn confortable i una imatge d'acord amb el tipus de servei que pretén oferir l'establiment.</li> <li>7. Definir els processos que cal seguir abans -preparació de les taules-, durant i després -neteja, preparació dels serveis posteriors- del servei. Donar les instruccions necessàries per assegurar l'atenció al client, els nivells de qualitat i els resultats econòmics desitjats.</li> <li>8. Assessorar el client en aspectes gastronòmics, així com sobre l'oferta de serveis disponibles prop de l'establiment -comerços, cines, espectacles, etc.</li> <li>9. Responsable de la venda dels serveis de l'establiment.</li> <li>10. Desenvolupar una estratègia de comunicació per informar, promocionar i vendre els serveis de l'establiment, tenint en compte les necessitats del destinatari.</li> <li>11. Controlar el cobrament del servei.</li> </ol>
	<p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES</b>
<b>SISTEMA D'AVALUACIÓ</b>	<b>QÜESTIONARI: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓ</b>	<b>CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS</b>

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTULO</b>	<b>CURSO JEFE DE SALA</b>
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planificar y organizar el servicio de restaurante y bar.</li> <li>2. Organizar los recursos necesarios para prestar correctamente el servicio, que dota de una estructura eficiente según el tipo de establecimiento, la categoría y la rentabilidad económica que se espera.</li> <li>3. Definir, junto con el responsable de cocina y la dirección del establecimiento, los servicios que se tienen que prestar -carta, menú, autoservicio, plancha, etc.</li> <li>4. Determinar el equipo de camareros y los turnos de trabajo.</li> <li>5. Gestionar el abastecimiento y la relación con los proveedores.</li> <li>6. Supervisar la decoración y la ambientación de la sala para conseguir crear un entorno confortable y una imagen de acuerdo con el tipo de servicio que pretende ofrecer el establecimiento.</li> <li>7. Definir los procesos que hay que seguir antes - preparación de las mesas-, durante y después -limpia, preparación de los servicios posteriores- del servicio. Dar las instrucciones necesarias para asegurar la atención al cliente, los niveles de calidad y los resultados económicos deseados.</li> <li>8. Asesorar al cliente en aspectos gastronómicos, así como sobre la oferta de servicios disponibles cerca del establecimiento, comercios, cines, espectáculos, etc.</li> <li>9. Responsable de la venta de los servicios del establecimiento.</li> <li>10. Desarrollar una estrategia de comunicación para informar, promocionar y vender los servicios del establecimiento teniendo en cuenta las necesidades del destinatario.</li> <li>11. Controlar el cobro del servicio.</li> </ol>
	<p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS</b>
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>CUESTIONARIO: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓN</b>	<b>CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO</b>

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona