

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS PRESENTACIÓ I DECORACIÓ DE TAULES
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<p>Parar taula de forma correcta és tan important com el menjar així com l'ambient de l'establiment. La forma de servir i retirar el menjar també ha de cuidar-se. Tots aquests factors són crucials en la imatge que transmetem als nostres clients ja que es tracta de la part del nostre negoci que el client veu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducció 2. Conceptes generals i tipus de servei <ul style="list-style-type: none"> - Serveis de desdijuni en menjador - Esmorzars - Bufets - Sopars familiars - Sopars formals 3. Distribució de comensals 4. La selecció de: <ul style="list-style-type: none"> - Estovalles - Coberts, - Vaixel·la - Cristalleria. 5. La decoració de la taula <ul style="list-style-type: none"> - Guarniments i centres 6. Mobiliari auxiliar. 7. Mètodes i consells per servir i retirar taula. <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

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

TÍTULO	CURSO PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE MESAS
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<p>Poner la mesa de forma correcta es tan importante como la comida así como el ambiente del establecimiento. La forma de servir y retirar la comida también debe cuidarse. Todos estos factores son cruciales en la imagen que transmitimos a nuestros clientes ya que se trata de la parte de nuestro negocio que el cliente ve.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción 2. Conceptos generales y tipos de servicio <ul style="list-style-type: none"> - Servicios de desayuno en comedor - Almuerzos - Bufets - Cenas familiares - Cenas formales 3. Distribución de comensales 4. La selección de: <ul style="list-style-type: none"> - Mantelería - Cubiertos, - Vajilla - Cristalería. 5. La decoración de la mesa <ul style="list-style-type: none"> - Adornos y centros 6. Mobiliario auxiliar. 7. Métodos y consejos para servir y retirar la mesa. <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona