

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

<b>TÍTOL</b>	CURS PROTOCOL A TAULA
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS*</b>	<p>Els establiments d'hostaleria tenen una relació molt directa amb els seus clients, bé sigui en un restaurant, en una cafeteria o en qualsevol altre tipus d'establiment. És necessari conèixer certes regles bàsiques d'etiqueta per saber com tractar als seus clients, com servir una consumició, com resoldre qualsevol incidència, etc.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducció</li> <li>2. Breus nocions sobre protocol i cerimonial.</li> <li>3. Tipus d'actes: oficials i privats.</li> <li>4. Els tractaments: Títols de cortesia.</li> <li>5. Celebracions i banquets: la seva organització.</li> <li>6. Tipus de taules i la seva col·locació.</li> <li>7. Distribució de convidats.</li> <li>8. Estovalles. Distribució de coberts, vaixel·la i cristalleria.</li> <li>9. Mètodes i consells per servir la taula.</li> <li>10. El personal: les seves funcions, comportament i vestuari.</li> <li>11. Decoració</li> <li>12. Ambient general.</li> <li>13. Categories dels establiments.</li> </ol> <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
<b>SISTEMA D'AVALUACIÓ</b>	QÜESTIONARI: SI
<b>CERTIFICACIÓ</b>	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

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>	CURSO PROTOCOLO EN LA MESA
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<p>Los establecimientos de hostelería tienen una relación muy directa con sus clientes, bien sea en un restaurante, en una cafetería o en cualquier otro tipo de establecimiento. Es necesario conocer ciertas reglas básicas de etiqueta para saber cómo tratar a sus clientes, como servir una consumición, como resolver cualquier incidencia, etc.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción</li> <li>2. Breves nociones sobre protocolo y ceremonial.</li> <li>3. Tipos de actos: oficiales y privados.</li> <li>4. Los tratamientos: Títulos de cortesía.</li> <li>5. Celebraciones y banquetes: su organización.</li> <li>6. Tipos de meses y su colocación.</li> <li>7. Distribución de invitados.</li> <li>8. Mantelería. Distribución de cubiertos, vajilla y cristalería.</li> <li>9. Métodos y consejos para servir la mesa.</li> <li>10. El personal: sus funciones, comportamiento y vestuario.</li> <li>11. Decoración</li> <li>12. Ambiente general.</li> <li>13. Categorías de los establecimientos.</li> </ol> <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	CUESTIONARIO: SI
<b>CERTIFICACIÓN</b>	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona