

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

TÍTOL	CURS PROTOCOL I ORGANITZACIÓ D'ESDEVENIMENTS
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<p>Amb aquest curs es pretén donar resposta a totes aquelles qüestions relacionades amb la presentació d'esdeveniments, enfocant-ho des del punt de vista de la gastronomia i la restauració, els vins, el muntatge d'espais i altres activitats complementàries.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Departament Comercial. <ul style="list-style-type: none"> - Tipus d'esdeveniments que requereixen de servei de càtering o restauració. Procediments del departament. Conformació esdeveniments. Ordres de servei. Check list d'un esdeveniment. Cancel·lacions. Comissions. Facturació i cobraments. Anàlisi de resultats de l'esdeveniment. 2. Tipus d'esdeveniments i protocol. <ul style="list-style-type: none"> - Tipus d'esdeveniments que requereixen de servei de càtering o restauració. Tipus de taules. Passos a seguir en el muntatge d'una taula. 3. Enginyeria de menús. <ul style="list-style-type: none"> - Composició d'un menú en funció de la data i l'esdeveniment. Consells a l'hora de confeccionar un menú. Quantitats/racions aproximades d'aliments i begudes per comensal. Condicions i requeriments per a l'elaboració d'un menú. Estadístiques de vendes en restauració. Preus de venda al públic. Vendes i facturació. 4. Vins, Maridatge i Presentació. <ul style="list-style-type: none"> - Classificació dels vins. Ordre de servei dels vins. Obertura de l'ampolla de vi. Temperatura dels vins. Servir el vi. Consells generals. Maridatge. Obertura dels caves / champagnes. 5. El Protocol en Esdeveniments de Restauració. <ul style="list-style-type: none"> - Ordre a l'hora de col·locar als convidats. Ordre a l'hora de servir 6. Altres activitats complementàries en l'esdeveniment. <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	
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<p>Con este curso se pretende dar respuesta a todas aquellas cuestiones relacionadas con la presentación de eventos, enfocándolo desde el punto de vista de la gastronomía y la restauración, los vinos, el montaje de espacios y otras actividades complementarias.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Departamento Comercial. <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de eventos que requieren de servicio de catering o restauración. Procedimientos del departamento. Conformación eventos. Ordenes de servicio. Check list de un evento. Cancelaciones. Comisiones. Facturación y cobros. Análisis de resultados del evento. 2. Tipos de eventos y protocolo. <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de eventos que requieren de servicio de catering o restauración. Tipos de mesas. Pasos a seguir en el montaje de una mesa. 3. Ingeniería de menús. <ul style="list-style-type: none"> - Composición de un menú en función de la fecha y el evento. Consejos a la hora de confeccionar un menú. Cantidades/raciones aproximadas de alimentos y bebidas por comensal. Condiciones y requerimientos para la elaboración de un menú. Estadísticas de ventas en restauración. Precios de venta al público. Ventas y facturación. 4. Vinos, Maridaje y Presentación. <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de los vinos. Orden de servicio de los vinos. Apertura de la botella de vino. Temperatura de los vinos. Servir el vino. Consejos generales. Maridaje. Apertura de los cavas / champagnes. 5. El Protocolo en Eventos de Restauración. <ul style="list-style-type: none"> - Orden a la hora de colocar a los invitados. Orden a la hora de servir 6. Otras actividades complementarias en el evento.
<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