



IMECAF®

www.imecaf.com

CURSO DE MAITRE

HOSTELERÍA Y TURISMO



INVERSIÓN
\$3,300.00 + IVA

DURACIÓN
75 HRS.

MODALIDAD
En Linea



CURSO DE MAITRE

HOSTELERÍA Y TURISMO



CURSO DE MAITRE

HOSTELERÍA Y TURISMO



CURSO DE MAITRE

HOSTELERÍA Y TURISMO



CURSO DE MAITRE

HOSTELERÍA Y TURISMO

OBJETIVO

Objetivos generales:

- Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.
- Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos.
- Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.

Objetivos específicos:

- Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.
- Aplicar, crear y desarrollar políticas de comercialización en la empresa y, especialmente, las relacionadas con la promoción y venta.
- Identificar las distintas ofertas de restauración, según los establecimientos, desarrollar las técnicas para la creación de cartas/menús, realizar precostes de platos y bebidas, y determinar precios de venta.
- Gestionar los recursos humanos, dependiendo del tipo de establecimiento, organización y demanda.
- Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente.
- Planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Aplicar y desarrollar técnicas de decoración con los elementos que pueden intervenir para lograr el ambiente más adecuado.
- Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.
- Preparar los platos más característicos que se elaboran delante de los clientes.
- Aplicar las técnicas e instrumentos de venta, así como las reglas de protocolo a cumplir en cada situación.
- Aplicar y desarrollar las técnicas sobre calidad para conseguir el nivel óptimo de los productos/servicios que se ofrecen.
- Aplicar y desarrollar técnicas directivas que permiten desarrollarse en el entorno organizativo de la empresa, definiendo objetivos, planificando



CURSO DE MAITRE

HOSTELERÍA Y TURISMO

TEMARIO

I. Concepto del desarrollo del turismo.

- Introducción.
- La oferta turística.

II. Mobiliario de sala y material de sala.

- Introducción.
- Objetivos.
- El local.
- El mobiliario.
- El material.

III. Técnicas de servicio y atención al cliente.

- Introducción.
- Objetivos.
- La comanda.
- Tipos de servicios.

IV. Elaboraciones a la vista del cliente.

- Servicio con Gueridón.
- Mise en place para el Gueridón.
- Equipo especial.
- Generalidades.
- Consejos.

V. Mise en Place. Las operaciones post-servicio.

- Introducción.
- Objetivos.
- El Post-Servicio.
- Consejos.



CURSO DE MAITRE

HOSTELERÍA Y TURISMO

VI. Procesos de facturación.

- Objetivos.
- Ciclo de control del departamento de Alimentos y Bebidas.
- Circuito administrativo de la comanda.
- La Factura.

VII. La distribución de trabajos (pasos detallados del servicio).

- Los rangos.
- El Comandeo.
- El control de mesas.
- El Pasaplatos.
- El Pasabebidas.
- La barra.
- Los postres.
- El office.

VIII. Operaciones de servicios especiales (Catering-Banqueting).

- Introducción.
- Objetivos.
- El servicio de banquetes en restaurantes o complejos.
- Pasos desde el primer contacto.
- Funciones y perfiles de trabajo.
- Consejos.

IX. Relaciones interdepartamentales.

- Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante.
- Consejos organizativos para el Maître.

X. Consejos para recomendar un buen vino.

- Los buenos consejos para disfrutar del Vino.
- Dónde y cómo guardar el Vino.
- Guía de combinación de vinos (Maridajes).
- Denominaciones de origen de vinos españoles.

XI. La Gastronomía Española.



- Comunidades autónomas.
- Concepto de cocina creativa.

XII. **La cata de los puros.**

- Introducción.
- Aroma.
- Fortaleza.
- Sabor.
- Color.
- Combustión.
- Formato.
- Tiro.



CURSO DE MAITRE

HOSTELERÍA Y TURISMO

POLÍTICAS DE PAGO

- Precios en **Pesos Mexicanos** - Excepto casos que se indique en otra moneda de manera expresa
- **LIQUIDACIÓN TOTAL** - Aplica previa al inicio del evento
- **DESCUENTO POR PRONTO PAGO** - Aplica liquidando el total de la inversión hasta 5 días hábiles previos al evento
- **POLÍTICAS DE PRECIOS Y DESCUENTOS** - Sujetas a términos y condiciones de IMECAF
- **FINANCIAMIENTO** - NO aplica

MÉTODOS DE PAGO

TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO

- VISA y MASTER CARD - No requiere presentación física
- AMERICAN EXPRESS - Si no es por PayPal, requiere presentación física

MESES SIN INTERESES

- 3, 6, 9 Y 12 MSI - Tarjetas Banamex
- PayPal (Según las opciones disponibles en la plataforma)

TRANSFERENCIA INTERBANCARIA

- BANAMEX - Clabe 002180414600184021

DEPÓSITO BANCARIO

- BANAMEX - Cuenta 18402
- Sucursal 4146

TRANSFERENCIA O DEPÓSITO REQUIERE REFERENCIA

- Colocar cualquiera de los siguientes datos como referencia:
- Nombre, razón social, RFC o número de factura

BENEFICIARIO

- IMECAF México, SC



IMECAF®

Arquímedes 130
Dpcho. 205
Col. Polanco,
CDMX 11570

TEL. 55 1085 1515
800 236 0800
info@imecaf.com

www.imecaf.com



CURSO DE MAITRE

HOSTELERÍA Y TURISMO

POLÍTICAS DE CONFIRMACIÓN Y CANCELACIÓN

PENALIZACIONES

NO APLICA - Notificando hasta 6 días hábiles previos al evento

- **20%** - Notificando con menos de 6 días hábiles previos al evento - Se podrá elegir otro Curso pagando la diferencia. En caso de reincidencia, aplica penalización del **100%**
- **100%** - NO SHOW (No Asistencia) o notificando con menos de 72 hrs. hábiles previas al evento
- **CANCELACIONES CON TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO** - Se les descontarán las comisiones efectuadas por el banco emisor (incluyendo la opción de meses sin intereses, en su caso)

CONFIRMACIÓN OFICIAL

IMECAF notificará **5 días hábiles previos** al evento vía e-mail y/o teléfono del contacto proporcionado por la empresa contratante y ésta deberá confirmar por el mismo medio su asistencia.

Se sugiere realizar la gestión de **viáticos**, en su caso, una vez recibida | IMECAF no se hace responsable por gastos incurridos en este rubro.

IMECAF se reserva la posibilidad de cambios sin previo aviso por causas ajenas a su voluntad - Cursos sujetos a **QUÓRUM MÍNIMO**

© IMECAF México S.C. Todos los derechos reservados

