El CdT Castelló organiza el siguiente curso:

Nuevas tendencias en sala

Objetivos:

Adquirir una visión amplia y completa del mundo de la restauración actual, estableciendo las normativas básicas de trabajo para proporcionar una calidad óptima en el servicio

Contenidos:

La nueva demanda del personal de sala. Jerarquización del servicio, conocimiento adecuado de las instalaciones, equipos y herramientas de trabajo según el establecimiento: la mise ´n place, el servicio y el post-servicio; mejora de la productividad de sala.
Conceptos básicos de la nueva cocina y su aplicación en sala. Detalle de los distintos tipos de bebidas esenciales que se utilizan y adquirir habilidades para su perfecto servicio.
Adaptación a las nuevas exigencias del cliente dependiendo de los distintos tipos de empresas de restauración. La responsabilidad del camarero actual como nexo de unión entre el cliente y el restaurador para la mejora del servicio.

Fechas : 29 y 30 noviembre, 1 diciembre

Horario: De 17:00 a 20:00 h.

Docencia: Ingrid Blanch

Dirigido a: Maîtres, jefes/as de sala y camareros/as.

Lugar de impartición: CdT Castelló

Plazas limitadas. Cofinanciado por el Fondo Social Europeo
FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 5 días hábiles antes del comienzo del curso
Centro de Turismo de Castellón (CdT Castelló)
C/ Astrónomo Pierre Mechain, 2. 12100 Grao de Castellón.
Tel.: 964 739 800. Fax.: 964 739 801. E-mail: cdt_castellon@gva.es
DOCUMENTACIÓN NECESARIA: (entregar personalmente, por fax o por email al CdT Castelló), la vía telemática no necesita entrega de documentación.

- Fotocopia de la nómina o autónomo Rellenar Ficha de Inscripción adjunta (también disponible en www.cdt.gva.es) o vía telemática.