

Servicio de Alimentos y Bebidas

Duración máxima: 180 días

Temario del curso

Versión: Español

1. Presentación personal
2. Seguridad e higiene
3. Áreas de trabajo
4. Tipos de servicio
5. Antes del servicio
6. Preparativos antes del servicio
7. El montaje de la mesa
8. El servicio en acción
9. Servicio de bebidas
10. Bebidas alcohólicas
11. Presentación de la cuenta
12. Prácticas formativas
13. Proyecto final

Matricúlate aquí:

<https://www.htlescueladeempresaonline.com/matricula/>

Food & Beverage Service

Maximum duration: 180 days

Course contents

Version: English

1. Introduction
2. Staff attributes, skills and knowledge
3. Food and beverage service areas and equipment
4. The menu, menu knowledge and accompaniments
5. Beverages – non-alcoholic and alcoholic
6. The service sequence (table service)
7. The service sequence (self-service, assisted service and single point service)
8. The service of breakfast and afternoon tea
9. Specialized forms of service
10. Enhanced service techniques
11. Supervisory aspects of food and beverage service
12. Professional Internship
13. Final project

Register here:

<https://www.htlescueladeempresaonline.com/en/enrollment/>