



JEFE DE COMEDOR (MAÎTRE D'HOTEL)

Este curso está encaminado hacia la formación completa del Jefe de Comedor en varias vertientes como son: el trato con el cliente, el trato con el resto del personal, el montaje y servicio de mesas y la cultura gastronómica. Cuando termines esta carrera podrás llevar a cabo un servicio correcto en un comedor, pues sabrás cómo...

- Montar una mesa para un servicio determinado.
- Traducir a ingredientes una denominación clásica de un plato.
- Indicar el vino adecuado para cada manjar.
- Servir adecuadamente una mesa.
- Disponer cubertería, cristalería y vajilla en el servicio a la carta.
- Tratar correctamente a un cliente.
- Organizar un banquete.

Km. 58 Carr. México-Cuautla, Hacienda Panoaya, Amecameca, Méx. 56900

Tel: 01-800-014-1415

Internet: www.institutomaurer.com.mx E-mail: dudas@institutomaurer.com

PROGRAMA DE ESTUDIOS

MANUAL DE ESTUDIO 1: EL FACTOR HUMANO.

El primer contacto del alumno con la Hostelería va a ser una visión general de la brigada de personal; su estructuración, las funciones y las cualidades de cada miembro. Asimismo, va a conocer la relación del Maître o responsable del Comedor con los demás departamentos, algunas normas de protocolo y otros servicios ajenos al restaurante que puede ofrecer la sala.

MANUAL DE ESTUDIO 2: ESTRUCTURAS FÍSICAS.

Visión de lo que puede ser un establecimiento hostelero desde el punto de vista físico. Se analizan los factores que contribuyen a crear ambiente en él, tanto exteriores (entorno, fachada, iluminación...) como interiores: decoración, mobiliario, distribución, etc.

MANUAL DE ESTUDIO 3: UTILLAJE Y MAQUINARIA.

Aquí se expone el conjunto de útiles imprescindibles para el ejercicio de la profesión: vajilla, lencería,

cubertería, cristalería, etc., y la dotación necesaria. Repaso de los materiales y los diseños existentes y de las características que deben tener para que su adquisición sea rentable.

MANUAL DE ESTUDIO 4: MONTAJE DE LA SALA.

El trabajo de la brigada empieza mucho antes de la llegada de los clientes. El alumno aprenderá cómo disponer los distintos elementos (lencería, vajillas, etc.) para que la sala pueda ser abierta al público. También se le enseñará a recogerla después del servicio. Veremos también la organización de una sala para servir un banquete: disposición de las mesas y montaje de las mismas.

MANUAL DE ESTUDIO 5: EL SERVICIO.

Aprenderemos las distintas formas del servicio de platos: el emplatado, a la inglesa, a la francesa. También se expondrá la forma de servir pan, agua, salsas, ensaladas, el hielo, los vinos, y todo aquello relacionado con una comida. Dos tipos de servicio especiales: los desayunos en bandeja y las comidas para viaje.

MANUALES DE ESTUDIO 6, 7 y 8:
LOS ALIMENTOS: I, II y III.

El jefe de comedor, lo mismo que todos los miembros de la brigada, deben tener un conocimiento completo por lo menos teórico de todo tipo de alimentos y complementos alimenticios. En estos tres Manuales de Estudio el alumno adquirirá un conocimiento exhaustivo de las carnes, los pescados, los vegetales, los productos lácteos, las hierbas aromáticas, las especias y todos los ingredientes que pueden entrar en una amplísima gama de platos. También aprenderá las distintas técnicas de preparación de los alimentos (salteados, frituras, escalfados, cocimiento al vapor) y su presentación.

MANUAL DE ESTUDIO 9:
BEBIDAS E INFUSIONES.

Conocerás los principales vinos y denominaciones de origen, especialmente los españoles. Los aguardientes y licores también son descritos, lo mismo que los refrescos e infusiones. La adecuación de los vinos a la comida se expone de forma clara.

MANUALES DE ESTUDIO 10 Y 11:
CULTURA GASTRONÓMICA.
I.- HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.
II.- GASTRONOMÍA ESPAÑOLA.

La evolución de la gastronomía. La cocina tradicional: repaso a los platos más típicos de cada Comunidad Autónoma. El conocimiento de la gastronomía tradicional y autóctona.

MANUAL DE ESTUDIO 12:
COMPLEMENTOS.

Terminología culinaria tanto de la cocina normal como de la alta cocina. ¿Qué es una mantequilla Maître d'Hôtel? ¿Qué se esconde detrás de unas truchas Caruso? ¿Qué composición tiene un "roux"? Con el estudio de este manual el alumno podrá traducir a ingredientes los platos de las cartas más refinadas.

MANUAL DE ESTUDIO 13:
EL BARMAN.

Estudio de las funciones que todo buen barman debe desempeñar diariamente durante su jornada laboral. Cómo su trabajo se complementa y refuerza con el del camarero. Labores que desempeña cada uno y cómo pueden llegar a compartir tareas.

MANUAL DE ESTUDIO 14:
INTRODUCCIÓN AL TURISMO Y A LA
HOSTELERÍA.

Estudio del origen y la evolución histórica del turismo. Cómo ir mejorando día a día la calidad en la prestación del servicio a los clientes.

MANUAL DE ESTUDIO 15 y 16:
DEPARTAMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS
HOTELEROS.

Organización y buen funcionamiento interior y exterior de un establecimiento hotelero. Importancia de la apariencia de la recepción y conserjería frente al cliente. Funcionamiento correcto y eficaz de los departamentos de carácter interno como el economato o bodega, cocina, sala de máquinas, etc.

MANUAL DE ESTUDIO 17:
INGLÉS PARA HOSTELERÍA.

La importancia del idioma Inglés en el ámbito turístico. La ventaja de hablar Inglés a la hora de aspirar a un puesto de trabajo en los destinos turísticos.

MANUAL DE ESTUDIO 18:
SEGURIDAD E HIGIENE EN
ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS.

Por qué es indispensable contar con un Reglamento de Seguridad e Higiene en el Trabajo.