



# MESERO PROFESIONAL

Para que un restaurante logre conservar una clientela numerosa, no bastan sólo una excelente comida y un local bonito. La gente es muy sensible al trato que se le da y a la eficiencia y prontitud con que se le sirve.

Por eso el mesero es uno de los elementos más importantes para el éxito de un restaurante. Es prácticamente el agente de ventas del negocio. La experiencia es valiosa; pero una sólida capacitación técnica marca la diferencia entre un buen mesero y uno verdaderamente profesional, que pueda asegurar su carrera trabajando siempre en establecimientos de prestigio.

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

Tel: 01-800-014-1415

Internet: [www.institutomaurer.com.mx](http://www.institutomaurer.com.mx) E-mail: [dudas@institutomaurer.com](mailto:dudas@institutomaurer.com)

El acreditar este curso te permitirá:

1. Tener una visión amplia del restaurante como negocio y del papel que juega el mesero.
2. Conocer todas las variables que intervienen en el trato con los clientes, a fin de mejorar la atención que éstos reciben.
3. Desenvolverte adecuadamente por las instalaciones de un restaurante y saber aplicar las técnicas correctas de servicio según el tipo de establecimiento.
4. Conocer las características de los productos que se sirven a los clientes para ofrecerles la atención específica que necesiten.
5. Conocer la normatividad vigente para la manipulación de alimentos, así como las normas de higiene y seguridad que se requieren en el ejercicio de la profesión.

## PROGRAMA DE ESTUDIOS

**UNIDAD DIDÁCTICA 1.- El sector restauración.** Historia y situación actual. **El profesional.** La calidad de servicio. **Técnicas de servicio.** La implantación del local.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2.- El sector restauración.** Tipos de establecimientos. **El profesional.** La organización del equipo humano. **Técnicas de servicio.** El equipamiento. **Video I.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 3.- El profesional.** El camarero profesional. **Técnicas de servicio.** El material de servicio. **Los productos.** Los vinos: elaboración y tipos.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4.- Técnicas de servicio.** Tipos de servicios. **Los productos.** El servicio y conservación de los vinos. **Seguridad e higiene.** Educación sanitaria y la seguridad en el trabajo. **Video II.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 5.- Técnicas de servicio.** La mise en place del comedor. **Los productos.** La coctelería: el bar americano y la elaboración de cocteles. **Seguridad e higiene.** Higiene personal.

**UNIDAD DIDÁCTICA 6.- El profesional.** Tipos de clientes. **Los productos.** La Coctelería: las recetas, el merchandising y la gestión. **Seguridad e higiene.**

Higiene de las instalaciones y equipo.

**UNIDAD DIDÁCTICA 7.- El profesional.** La atención al cliente. **Técnicas de servicio.** El servicio de comedor. **Los productos.** Las preparaciones básicas de cocina.

**UNIDAD DIDÁCTICA 8.- El sector restauración.** Vocabulario de Restauración. **Los productos.** Armonía de platos y vinos. **Seguridad e higiene.** Higiene en la manipulación de alimentos. **Video III.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 9.- El sector restauración.** La oferta de servicios. **Técnicas de servicio.** Servicios a la vista del cliente. **Los productos.** Dietética y nutrición.

**UNIDAD DIDÁCTICA 10.- El sector restauración.** La comercialización del restaurante. **Técnicas de servicio.** El selfservice. **Los productos.** La carta. **Video IV.**

**UNIDAD DIDÁCTICA 11.- El profesional.** Cómo tratar las quejas y las reclamaciones. **Técnicas de servicio.** El buffet. **Los productos.** El cálculo de los precios.

**UNIDAD DIDÁCTICA 12.- El sector restauración.** La Geografía gastronómica. **Técnicas de servicio.** El banqueting. **Los productos.** Almacenamiento y recepción.