



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR18
- Nivel: Intermedio
- Duración: 15 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Fundamentos del servicio de sala y cocina a la vista del cliente
- Técnicas de preparación y acabado de platos en sala
- Flambeado, trinchado y emplatado frente al cliente
- Coordinación entre cocina y sala en el servicio gastronómico
- Comunicación y protocolo en la atención al cliente
- Normas de higiene, seguridad y manipulación alimentaria

SALIDAS PROFESIONALES

- Camarero/a de sala o maître
- Cocinero/a especializado/a en servicio en sala

- Personal de restauración en hoteles o restaurantes de alta categoría
- Profesional de catering y eventos gastronómicos