

| Crea tu propio restaurante  | HORAS      |
|---|------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción al restaurante</li> <li>2. La brigada</li> <li>3. El mobiliario</li> <li>4. Mise en place y organización del rango</li> <li>5. Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros</li> <li>6. La comanda</li> <li>7. Servicio al cliente y desbarasado, doblaje de mesas</li> <li>8. Los vinos y su servicio</li> <li>9. El bar y su mise en place</li> <li>10. El servicio en el bar</li> <li>11. Iniciación a la coctelería</li> <li>12. Buffets/servicio de desayunos/servicio de habitaciones</li> <li>13. Montaje de mesas especiales</li> <li>14. Menús y cartas</li> <li>15. Fondos y salsas</li> <li>16. Los postres y los quesos</li> <li>17. Organización del restaurante</li> <li>18. Beneficio y riesgo en las ventas</li> <li>19. Facturación y cobro</li> <li>20. Reclamaciones</li> <li>21. Inventario</li> <li>22. Selección e instrucción de personal</li> <li>23. Aplicación legislativa sobre tabaco y similares</li> </ol> | <p>100</p> |