



TALLER DE TÉCNICAS DE SERVICIOS DE A&B

El Taller de Técnicas de Servicios de A&B (Alimentos y Bebidas) está diseñado para personas que desean destacar en el sector gastronómico.

Este curso te prepara para brindar una atención excepcional en hoteles y restaurantes, combinando teoría y práctica. Aprenderás sobre la organización del personal, el manejo de menaje y equipamiento, técnicas de servicio y atención al cliente, además de la gestión de inventarios y la organización de eventos. También descubrirás el rol del bartender y dominarás la preparación de bebidas, adquiriendo habilidades clave para sobresalir en el competitivo mundo del servicio.



DURACIÓN:
64 HORAS
ACADÉMICAS



CERTIFICADO:
DIGITAL



PERFIL DEL ESTUDIANTE

El Taller de Técnicas de Servicios de A&B está dirigido a quienes buscan destacar en la industria gastronómica y hospitalaria. Ideal para aquellos con interés en el servicio, la atención al cliente y la gestión en hoteles, restaurantes y bares. Recomendado para perfiles dinámicos, detallistas y con vocación de servicio, que deseen perfeccionar sus conocimientos en técnicas de atención, manejo de menaje, organización de eventos y preparación de bebidas.



ÁREAS CLAVE DEL CURSO

1

Organización del Personal del comedor y el Bar como Unidad de Producción en la Gestión de AyB

Examina el manual de funciones, el organigrama y la unidad de producción del bar para aplicar diversas técnicas de servicio de manera eficiente.

2

Menaje, Equipamiento y el Bartender

Evalúa la secuencia del servicio según su rol en una simulación práctica.

3

Bebidas del Bar, Atención y Técnicas de Servicio.

Examina las bebidas del bar, su clasificación y uso, junto con los procesos de atención en room service y diversas situaciones de servicio.

4

Gestión de Control e Inventarios de la Unidad Bar y Organización de Eventos

Revisa las técnicas y coordina los servicios de AyB en el evento final.

CAPACIDADES A DESARROLLAR

✓ **Dominio del servicio:**

Aplicar técnicas de atención en hoteles, restaurantes y bares.

✓ **Gestión y organización:**

Coordinar menaje, equipamiento y logística en eventos y servicio de AyB.

✓ **Conocimiento de bebidas:**

Identificar, clasificar y preparar bebidas en diferentes contextos.

✓ **Resolución de problemas:**

Adaptarse a imprevistos y garantizar un servicio eficiente en diversas situaciones.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

T.: (01) 706-0000

Ingresa a: **isil.pe**

ISIL