# Meseros

**Área de Capacitación:** Turismo

**Duración:** 20 hrs. **Modalidad:** Presencial

**Objetivo:** El participante conozca la diferencia entre solicitar un platillo y tomar una orden, con la finalidad de brindar un servicio de calidad y excelencia al comensal.

**Contenido temático:**

1. Higiene y hábitos personales
2. Que es el servicio
3. Servicio tangible
4. Servicio intangible
5. Aspectos del servicio
6. Como recibir al cliente
7. Como tomar al orden
8. Función del mesero
9. Desarrollo del servicio
10. Como entregar la cuenta
11. Servicio a la francesa
12. Servicio a la inglesa
13. Servicio a dos manos
14. Servicio de buffet
15. Técnicas de charoleo