Atención y servicio al comensal

Área de Capacitación: Turismo

Duración: 40 hrs. **Modalidad:** Presencial

Objetivo: Enfatizar la importancia de un trato digno, respetuoso y profesional del prestador de servicios en el ramo de alimentos y bebidas hacia el comensal para obtener su satisfacción total.

Contenido temático:

1. Preparación de estación y equipo.
   1.1. Mobiliario, identificación del equipo y montaje.
   1.2. Revisión de las condiciones del equipo.
   1.3. Presentación del trabajador.
2. Servicio de alimentos y bebidas.
   2.1. Recepción del comensal y montaje de servicio.
   2.2. Atención y trato del comensal.
   2.3. Comandas y servicio a mesa.
   2.4. Atención de muertos al área de lavado y limpieza.
   2.5. Situaciones emergentes del servicio.
3. Cobro del consumo.
   3.1. Presentación de cuenta, cobro y despedida del comensal.

El contenido temático está sujeto a modificación con base en los requerimientos particulares del solicitante.