

CURSO PARA CAPITAN DE MESEROS.

160 hrs. Teórico- prácticas

Objetivo: Ofrecer al participante, experiencias educativas teórico-prácticas, que le permitan adquirir las capacidades laborales esenciales, mediante el conocimiento de las funciones, procesos, técnicas y herramientas necesarias que en conjunto con el aprendizaje de geografía y cultura turística, imagen laboral e inglés complemente su formación para brindar un servicio de calidad.

PLAN DE SESIONES	
MODULO	CONTENIDO
1. GENERALIDADES DEL TURISMO.	Conceptualización e importancia del turismo. Tipos de turismo y turistas. Atractivos turísticos y trasportación turística.
2. GEOGRAFÍA TURISTICA DE MÉXICO Y OAXACA.	México en el mundo. Atractivos turísticos. Oaxaca: cultura y naturaleza.
3. CULTURA TURISTICA.	Conocimientos y valores de la cultura turística. Calidad en el servicio. Conciencia turística.
4. CULTURA E IMAGEN LABORAL.	Reglas elementales de cortesía y código de vestimenta. Ética profesional. Dignificación laboral. Liderazgo.
5. BASES PARA EL DESARROLLO PROFESIONAL DE UN CAPITÁN DE MESEROS.	Distribución y Organización del departamento de alimentos y bebidas. Supervisión del proceso de servicio. Coordinación y manejo de personal. Manejo higiénico de los alimentos. Formatos de control.
6. APLICACIÓN DE LAS BASES A TRAVÉS DE TÉCNICAS Y MÉTODOS PARA LA PRODUCTIVIDAD EN EL SERVICIO DE MESAS.	Planeación del servicio. Supervisión del comedor. Técnicas de servicio especiales. - Preparación de alimentos a la vista del comensal. Servicio de vinos y licores. Principios básicos de: - Costo de alimentos y bebidas. - Manejo de inventarios. - Compras. Normas de servicio en eventos especiales. Elaboración de manuales de operación. Primeros auxilios, combate y prevención de incendios.

El curso incluye prácticas en el Hotel Gobernador y tres horas a la semana de inglés especializado en el área de servicio a comensales.