

Maitre

Maitre

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Objetivos:

© ICA FORMACION 2026

Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.

- Iniciar al alumnado en las técnicas propias de cada uno de los departamentos.
- Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.

Objetivos específicos

- Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.
- Aplicar, crear y desarrollar políticas de comercialización en la empresa y, especialmente, las relacionadas con la promoción y venta..
- Identificar las distintas ofertas de restauración, según los establecimientos, desarrollar las técnicas para la creación de cartas/menús, realizar precostes de platos y bebidas, y determinar precios de venta.
- Gestionar los recursos humanos, dependiendo del tipo de establecimiento, organización y demanda.
- Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente.
- Planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Aplicar y desarrollar técnicas de decoración con los elementos que pueden intervenir para lograr el ambiente más adecuado.
- Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.
- Preparar los platos más característicos que se elaboran delante de los clientes. Aplicar las técnicas e instrumentos de venta, así como las reglas de protocolo a cumplir en cada situación.
- Aplicar y desarrollar las técnicas sobre calidad para conseguir el nivel óptimo de los productos/servicios que se ofrecen.
- Aplicar y desarrollar técnicas directivas que permiten desarrollarse en el entorno organizativo de la empresa, definiendo objetivos, planificando estrategias, así como motivando y dirigiendo a los grupos de trabajo que están bajo nuestra responsabilidad.
- Planificar, gestionar y evaluar los resultados económicos de la operación, interpretando y controlando cada uno de los aspectos que intervienen en la misma.
- Aplicar las normas y medidas necesarias, que puedan afectar a la seguridad de las personas, instalaciones y material en la restauración.
- Aplicar la legislación en materia turística y laboral, tanto a nivel autonómico como nacional, en los aspectos relacionados con la actividad.

Metodología:

© ICA FORMACION 2026

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026



Programa del curso:

TEMA 1. CONCEPTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO
1.1. INTRODUCCIÓN
1.2. LA OFERTA TURÍSTICA
1.2.1. TURISMO DE OCIO
1.2.2. TURISMO CULTURAL
1.2.3. TURISMO ACTIVO
1.2.4. TURISMO DE SALUD
1.2.5. TURISMO DE NEGOCIOS
1.2.6. TURISMO RELIGIOSO

TEMA 2. MOBILIARIO DE SALA Y MATERIAL DE SALA
2.1. INTRODUCCIÓN
2.2. OBJETIVOS
2.3. EL LOCAL
2.4. EL MOBILIARIO
2.5. EL MATERIAL
2.5.1. LA VAJILLA
2.5.2. LA CRISTALERÍA
2.5.3. LA LENCERÍA
2.5.4. CUBERTERÍA
2.5.5. OTROS MATERIALES

TEMA 3. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
3.1. INTRODUCCIÓN
3.2. OBJETIVOS
3.3. LA COMANDA
3.3.1. TIPOS DE COMANDA
3.4. TIPOS DE SERVICIOS

© ICA FORMACION 2026

3.4.1. DESAYUNOS
3.4.2. ALMUERZOS Y CENAS
3.4.3. ROOM-SERVICE
3.4.4. CONSEJOS

TEMA 4. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE
4.1. SERVICIO CON GUERIDÓN
4.2. MISE EN PLACE PARA EL GUERIDÓN
4.3. EQUIPO ESPECIAL
4.4. GENERALIDADES
4.5. CONSEJOS

TEMA 5. MISE EN PLACE. LAS OPERACIONES POST-SERVICIO
5.1. INTRODUCCIÓN
5.2. OBJETIVOS
5.3. EL POST-SERVICIO
5.3.1. EL LOCAL
5.3.2. ELEMENTOS EMPLEADOS EN EL SERVICIO
5.3.3. DOCUMENTOS EMPLEADOS EN LAS OPERACIONES POST-SERVICIO
5.3.4. LA PUESTA A PUNTO DE LA SALA
5.3.5. PREPARACIÓN DE BODEGA
5.3.6. LA PUESTA A PUNTO DEL BAR
5.4. CONSEJOS

TEMA 6. PROCESOS DE FACTURACIÓN
6.1. OBJETIVOS
6.2. CICLO DE CONTROL DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
6.3. CIRCUITO ADMINISTRATIVO DE LA COMANDA
6.4. LA FACTURA

TEMA 7. LA DISTRIBUCIÓN DE TRABAJOS (PASOS DETALLADOS DEL SERVICIO)
7.1. LOS RANGOS
7.2. EL COMANDEO
7.3. EL CONTROL DE MESAS
7.4. EL PASAPLATOS
7.5. EL PASABEBIDAS
7.6. LA BARRA
7.7. LOS POSTRES
7.8. EL OFFICE

TEMA 8. OPERACIONES DE SEVICIOS ESPECIALES (CATERING-BANQUETING)
8.1. INTRODUCCIÓN
8.2. OBJETIVOS
8.3. EL SERVICIO DE BANQUETES EN RESTAURANTES O COMPLEJOS
8.3.1. TÉCNICAS Y PLANIFICACIÓN DE BANQUETES
8.3.2. LA ORGANIZACIÓN PREVIA
8.3.3. PERSONAL
8.3.4. POLÍTICA DE PRECIOS Y COSTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS
8.4. PASOS DESDE EL PRIMER CONTACTO
8.5. FUNCIONES Y PERFILES DE TRABAJO
8.6. CONSEJOS

TEMA 9. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES
9.1. RELACIONES ENTRE LOS DISTINTOS DEPARTAMENTOS DE UN RESTAURANTE
9.2. CONSEJOS ORGANIZATIVOS PARA EL MAÎTRE

TEMA 10. CONSEJOS PARA RECOMENDAR UN BUEN VINO

© ICA FORMACION 2026

10.1. LOS BUENOS CONSEJOS PARA DISFRUTAR DEL VINO
10.2. DÓNDE Y CÓMO GUARDAR EL VINO
10.3. GUÍA DE COMBINACIÓN DE VINOS (MARIDAJES)
10.4. DENOMINACIONES DE ORIGEN DE VINOS ESPAÑOLES

TEMA 11. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA
11.1. COMUNIDADES AUTÓNOMAS
11.2. CONCEPTO DE COCINA CREATIVA

TEMA 12. LA CATA DE LOS PUROS
12.1. INTRODUCCIÓN
12.2. AROMA
12.3. FORTALEZA
12.4. SABOR
12.5. COLOR
12.6. COMBUSTIÓN
12.7. FORMATO
12.8. TIRO

© ICA FORMACION 2026