

# PROCEDIMIENTO DEL SERVICIO BÁSICO DE BAR



## Objetivos:

- Tomar conciencia de los pasos de un servicio completo que se podrían añadir al actual.
- Mejorar la satisfacción del cliente.
- Mejorar el funcionamiento interno de la brigada de bar.

## Contenidos:

- El montaje de la mesa en función del servicio.
- La mise en place del bar.
- El desarrollo del servicio.
- El manejo de la bandeja.
- La toma de comanda.
- El transporte de platos.
- El servicio de vino: apertura y rellenado.

**Duración:** 3.5 horas

**Profesor:** Eddie Morales.

Barman y Maître con más de 10 años de experiencia. Ha colaborado con hoteles como: Hotel Portitxol, Hotel Maricel, Nikki Beach, Sunsik, Alias Hotels, etc. Formador en empresas privadas y Escuela de Hostelería del Ayuntamiento de Palma y Calviá, y Escuela de Turismo Balear.

- Coctelería clásica.
- Coctelería moderna.
- Mise and place.
- Organización del buffet.

#### PALMA

Restauración Caeb – C/ Aragón, núm. 215 – 1º piso – Palma

02 de marzo – Jueves 16.00 a 19.30 h

06 de marzo – Lunes 16.00 a 19.30 h.

#### CALA MILLOR

Auditòrium Sa Màniga – C/ de Son Galta, núm.4 – Sant Llorenç des Cardassar

03 de marzo – Viernes 10.00 a 13.30 h.

#### CALVIÀ

IFOC – Institut de Formació i Ocupació de Calvià – C/ Diego Salvà Lezaún, núm.2 –Palmanova

24 de febrero – Viernes 16.00 a 19.30 h.

28 de febrero – Martes 16.00 a 19.30 h.

#### ALCUDIA

"CASAL CAN JOANET" – Plaça dels Pins, núm. 1 (Carrer Quarter de Caballeria) – Alcúdia

23 de febrero – Jueves de 10.00 a 13.30 h.



colabora:

**makro**