

Servicio de Alimentos y Bebidas

Duración máxima: 180 días

Temario del curso

Versión: Español

1. El oficio y su mercado en España
2. Higiene y APPCC en sala
3. Alérgenos e intolerancias en la mesa
4. Mise en place y montaje que existe hoy
5. La secuencia de servicio
6. TPV, comanda digital y cobro
7. Reservas y no-shows
8. El vino en la sala española
9. Café de especialidad, coctelería y sin alcohol
10. Sostenibilidad, reclamaciones y reputación
11. Prácticas formativas
12. Proyecto final

Matricúlate aquí:

<https://www.htlescueladeempresaonline.com/matricula/>

Food & Beverage Service

Maximum duration: 180 days

Course contents

Version: English

1. Working the floor across the EU
2. EU food law you carry with you
3. Service English at the table
4. Table Service Technique and Brand Standards
5. Self-service, buffet, counter and single-point service
6. POS, handheld ordering and payment across countries
7. Reservations, covers and no-shows
8. Allergens, intolerances and diets for an international clientele
9. Beverages for an international floor
10. Banqueting and events service
11. Professional Internship
12. Final project

Register here:

<https://www.htlescueladeempresaonline.com/en/enrollment/>