

## SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS



**SKU:** CT0440

**Horas:** 20

### CONTENIDO

1. Brigada de restaurante.
  - 1.1. Maître.
  - 1.2. 2º Maître.
  - 1.3. Jefe/a de sector.
  - 1.4. Sumiller.
  - 1.5. Camarero/a o jefe/a de rango.
  - 1.6. Ayudante de camarero/a.
2. Mise en place para el servicio de vinos.
  - 2.1. Desarrollo de la mise en place.
  - 2.2. Limpieza del local.
  - 2.3. Cambio de mantelería y lencería.
  - 2.4. Puesta a punto del mobiliario.
  - 2.5. Puesta a punto del material.
  - 2.6. Repaso de equipos.
  - 2.7. Técnicas de mantenimiento y conservación de los útiles y enseres utilizados.
  - 2.8. Montaje de mesas.