

Objetivos fundamentales:

- Conocer ampliamente la estructura y organización del hotel
- Conocer ampliamente la estructura y organización del restaurante.
- Dominar las técnicas de protocolo de las mesas de comidas
- Dominar las técnicas generales para la organización y planificación de comidas y banquetes numerosos.
- Dominar las técnicas y servicios de comidas.

