

CURSO BASICO PARA MESERO.

120 hrs. Teórico- prácticas

Objetivo: Ofrecer al estudiante, experiencias educativas teórico-practicas, que le permitan adquirir las capacidades laborales esenciales, mediante el conocimiento de las funciones, procesos, herramientas y técnicas necesarias que en conjunto con el aprendizaje de geografía y cultura turística e inglés complemente su formación, para brindar un servicio de calidad.

PLAN DE SESIONES	
MODULOS	CONTENIDO
1. GENERALIDADES DEL TURISMO.	Conceptualización. Tipos de turismo. Atractivos turísticos. Transportación turística. Importancia del turismo.
2. GEOGRAFÍA TURISTICA UNIVERSAL, DE MÉXICO Y OAXACA.	Atractivos naturales y culturales de los principales países emisores y receptores de turismo. México en el mundo. Atractivos turísticos. Oaxaca: cultura y naturaleza.
3. CULTURA TURISTICA.	Conocimientos y valores de la cultura turística. Conciencia turística. Calidad en el servicio.
4. CULTURA E IMAGEN LABORAL.	Reglas elementales de cortesía y código de vestimenta. Ética profesional. Dignificación laboral. Liderazgo.
5. INTRODUCCIÓN Y GENERALIDADES DE LAS EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	Generalidades de las empresas de alimentos y bebidas. Importancia del puesto para el éxito de la empresa. Funciones y responsabilidades del puesto. Componentes de la carta/menú. Higiene y seguridad en el área de trabajo.
6. PROCESO DE SERVICIO A COMENSALES.	Proceso de servicio a comensales. Tipos de servicios y montajes. Introducción al servicio de vinos y licores. Coctelería básica. Preparación de salsas y ensaladas. Manejo y cuidado del equipo de trabajo. Manejo y atención de clientes difíciles. Primeros auxilios, combate y prevención de incendios.

El curso incluye prácticas en el Hotel Gobernador y una hora diaria de inglés especializado en el área de servicio a comensales.