

## RUTAS DE FORMACIÓN Y CURSOS EN GASTRONOMÍA Y TURISMO

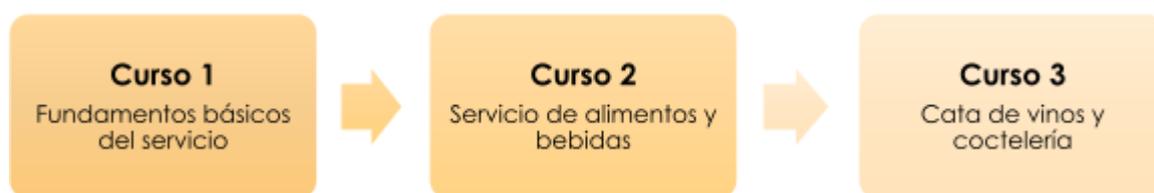
### Ruta de formación Servicio a la mesa y bebidas

Nivel Básico

#### ¿En qué consiste?

La ruta de formación Servicio a la mesa y bebidas te permitirá adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para desempeñarte como mesero o cargos relacionados a este; brindando un servicio de calidad en el ámbito gastronómico y generando recomendaciones que satisfacen las necesidades de los clientes, Además, fortalecerás tus competencias socioemocionales relacionadas con la comunicación, el trabajo en equipo, la originalidad y la satisfacción de los clientes.

Esta ruta de formación, está conformada por los siguientes cursos.



**Duración:** 120 horas

**Modalidad:** *Híbrida*

#### Requisitos previos

- Personas mayores de edad sin experiencia, que trabajen o deseen trabajar en la industria de servicios gastronómicos, en roles que involucren atención a clientes en lugares como restaurantes, hoteles, cafeterías, establecimientos de catering o que deseen iniciar su propio emprendimiento empresarial.
- Certificado de escolaridad educación media culminada.
- Residir en la ciudad de Bogotá.
- Computador con micrófono y conexión a internet.

## Curso fundamentos básicos del servicio

Nivel Básico

### ¿En qué consiste?

En este curso aprenderás los conocimientos necesarios para brindar un servicio de calidad en el ámbito gastronómico. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la comunicación y colaboración para garantizar el trabajo en equipo y la seguridad en el entorno de trabajo gastronómico.

Duración: 40 horas

Modalidad: *Híbrida*

### Unidades temáticas del curso

- **Servicio al cliente y calidad en el servicio**

Elementos esenciales de la clasificación del sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafés) y manejo de bandejas.

- **El triángulo del servicio y momentos de verdad**

Tipos de servicios, americano, inglés y francés, así como la toma de comandos.

- **Estrategia del servicio y el personal del servicio**

Se abordarán aspectos de presentación personal, contacto con el cliente, menaje, lencería y postura básica de la mesa.

### Requisitos previos

- Personas mayores de edad sin experiencia, que trabajan o desean trabajar en la industria de servicios gastronómicos, en roles que involucran atención a clientes en lugares como restaurantes, hoteles, cafeterías o establecimientos de catering o que deseen desarrollar su propio emprendimiento empresarial.
- Certificado de escolaridad educación media culminada.  
Residir en la ciudad de Bogotá.
- Computador con micrófono y conexión a internet para las sesiones virtuales.

# Curso de Servicio de alimentos y bebidas

Nivel Básico

## ¿En qué consiste?

En este curso desarrollarás las habilidades y conocimientos sobre el protocolo, la etiqueta, el servicio a la mesa y la satisfacción de los invitados. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la comunicación y colaboración para garantizar el trabajo en equipo y la satisfacción de los clientes.

Duración: 40 horas

Modalidad: *Híbrida*

### Unidades temáticas del curso

- **Disposición del servicio y protocolo**

Se explorarán los conceptos básicos de la etiqueta, servicio al cliente, distribución, montaje de mesas y lencería.

- **Protocolo y etiqueta**

Se reconocerán los elementos básicos de menaje, montaje de salas y su protocolo básico.

- **Servicio a la mesa**

Se abordarán aspectos relacionados con el bufé, el servicio a la mesa, de café y té.

- **Logística del servicio a la mesa**

Se abordarán aspectos relacionados con el manejo de la carta, atención a la mesa durante el servicio y cobro de la cuenta.

- **Costeo de eventos**

Se abarcarán aspectos relacionados con los tipos de eventos y sus costos.

### **Requisitos previos**

- Personas mayores de edad sin experiencia, que trabajan o desean trabajar en la industria de servicios gastronómicos y que quieren perfeccionar sus habilidades en torno al servicio a la mesa, protocolo y etiqueta o que deseen desarrollar su propio emprendimiento empresarial.
- Certificado de escolaridad educación media culminada.
- Residir en la ciudad de Bogotá.
- Computador con micrófono y conexión a internet para las sesiones virtuales.

# Curso de Cata de vinos y coctelería

Nivel Básico

## ¿En qué consiste?

En este curso comprenderás los fundamentos de la enología, la geografía vitivinícola, métodos de producción y estilos de vinos. Además, reconocerás los diferentes tipos de cócteles, ingredientes clave, técnicas de preparación y presentación. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación para fomentar la originalidad, experimentación y habilidades para generar recomendaciones que satisfagan las necesidades de los clientes.

Duración: 40 horas

Modalidad: *Híbrida*

## Unidades temáticas del curso

- **Fundamentos de la enología**

Conceptos básicos de la historia del vino, su elaboración, procesos de fermentación y clasificación.

- **Catas prácticas**

Cata de vinos blancos, rosados, tintos jóvenes y de guarda.

- **Coctelería**

Se abordarán aspectos vinculados a la historia de la coctelería, equipos, utensilios y elaboración de cócteles clásicos.

## Requisitos previos

- Personas mayores de edad sin experiencia, que estén interesadas en desarrollar o ampliar conocimientos y habilidades en la apreciación, evaluación y recomendación de vinos, así como en la preparación de cócteles o que deseen desarrollar su propio emprendimiento empresarial.
- Certificado de escolaridad educación media culminada.
- Residir en la ciudad de Bogotá.
- Computador con micrófono y conexión a internet para las sesiones virtuales.