



## Servicio especializado de vinos

**Sku:** CT0440

**Horas:** 21

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

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.