ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Maitre

Maitre

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026



Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

TEMA 1. CONCEPTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO
1.1. INTRODUCCIÓN
1.2. LA OFERTA TURÍSTICA
1.2.1. TURISMO DE OCIO
1.2.2. TURISMO CULTURAL
1.2.3. TURISMO ACTIVO
1.2.4. TURISMO DE SALUD
1.2.5. TURISMO DE NEGOCIOS
1.2.6. TURISMO RELIGIOSO

© ESEFOR 2026

TEMA 2. MOBILIARIO DE SALA Y MATERIAL DE SALA
2.1. INTRODUCCIÓN
2.2. OBJETIVOS
2.3. EL LOCAL
2.4. EL MOBILIARIO
2.5. EL MATERIAL
2.5.1. LA VAJILLA
2.5.2. LA CRISTALERÍA
2.5.3. LA LENCERÍA
2.5.4. CUBERTERÍA
2.5.5. OTROS MATERIALES

TEMA 3. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
3.1. INTRODUCCIÓN
3.2. OBJETIVOS
3.3. LA COMANDA
3.3.1. TIPOS DE COMANDA
3.4. TIPOS DE SERVICIOS
3.4.1. DESAYUNOS
3.4.2. ALMUERZOS Y CENAS
3.4.3. ROOM-SERVICE
3.4.4. CONSEJOS

TEMA 4. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE
4.1. SERVICIO CON GUERIDÓN
4.2. MISE EN PLACE PARA EL GUERIDÓN
4.3. EQUIPO ESPECIAL
4.4. GENERALIDADES
4.5. CONSEJOS

TEMA 5. MISE EN PLACE. LAS OPERACIONES POST-SERVICIO
5.1. INTRODUCCIÓN
5.2. OBJETIVOS
5.3. EL POST-SERVICIO
5.3.1. EL LOCAL
5.3.2. ELEMENTOS EMPLEADOS EN EL SERVICIO
5.3.3. DOCUMENTOS EMPLEADOS EN LAS OPERACIONES POST-SERVICIO
5.3.4. LA PUESTA A PUNTO DE LA SALA
5.3.5. PREPARACIÓN DE BODEGA
5.3.6. LA PUESTA A PUNTO DEL BAR
5.4. CONSEJOS

TEMA 6. PROCESOS DE FACTURACIÓN
6.1. OBJETIVOS
6.2. CICLO DE CONTROL DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
6.3. CIRCUITO ADMINISTRATIVO DE LA COMANDA
6.4. LA FACTURA

TEMA 7. LA DISTRIBUCIÓN DE TRABAJOS (PASOS DETALLADOS DEL SERVICIO)
7.1. LOS RANGOS
7.2. EL COMANDEO
7.3. EL CONTROL DE MESAS
7.4. EL PASAPLATOS
7.5. EL PASABEBIDAS
7.6. LA BARRA
7.7. LOS POSTRES
7.8. EL OFFICE

© ESEFOR 2026

TEMA 8. OPERACIONES DE SEVICIOS ESPECIALES (CATERING-BANQUETING)
8.1. INTRODUCCIÓN
8.2. OBJETIVOS
8.3. EL SERVICIO DE BANQUETES EN RESTAURANTES O COMPLEJOS
8.3.1. TÉCNICAS Y PLANIFICACIÓN DE BANQUETES
8.3.2. LA ORGANIZACIÓN PREVIA
8.3.3. PERSONAL
8.3.4. POLÍTICA DE PRECIOS Y COSTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS
8.4. PASOS DESDE EL PRIMER CONTACTO
8.5. FUNCIONES Y PERFILES DE TRABAJO
8.6. CONSEJOS

TEMA 9. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES
9.1. RELACIONES ENTRE LOS DISTINTOS DEPARTAMENTOS DE UN RESTAURANTE
9.2. CONSEJOS ORGANIZATIVOS PARA EL MAÎTRE

TEMA 10. CONSEJOS PARA RECOMENDAR UN BUEN VINO
10.1. LOS BUENOS CONSEJOS PARA DISFRUTAR DEL VINO
10.2. DÓNDE Y CÓMO GUARDAR EL VINO
10.3. GUÍA DE COMBINACIÓN DE VINOS (MARIDAJES)
10.4. DENOMINACIONES DE ORIGEN DE VINOS ESPAÑOLES

TEMA 11. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA
11.1. COMUNIDADES AUTÓNOMAS
11.2. CONCEPTO DE COCINA CREATIVA

TEMA 12. LA CATA DE LOS PUROS
12.1. INTRODUCCIÓN
12.2. AROMA
12.3. FORTALEZA
12.4. SABOR
12.5. COLOR
12.6. COMBUSTIÓN
12.7. FORMATO
12.8. TIRO

© ESEFOR 2026