

## ACCIÓ FORMATIVA

### Servei en Restaurants i Bars

**Sommelier al Bulli Restaurant del 2007 al 2011. Sommelier de El Bulli Foundation fins a mitjans de 2015.**

**Premi Nariz de Oro 2006 al millor Sumillier d'Espanya.** Premi (Prix de la literature Gastronomique 2010) per la Real l'Acadèmia Internacional de Gastronomia per al llibre 111 vins para el 2011. Premi Nacional de Gastronomia (Premi extraordinari all millor Sommelier 2011) per la Real Acadèmia Española de Gastronomía)

Tres estrelles Michelin comporten una gran responsabilitat, implicació i innovació constant entre tots els integrants de l'equip.

En David compartirà la seva experiència i coneixement amb els participants del curs.

**DOCENT: David Seijas**



**El servei de qualitat com a carta de presentació d'un establiment comporta rigor, innovació i actualització.**

### Inscripció al curs

#### **OBJECTIUS**

- Adquirir els coneixements i les habilitats necessàries per realitzar la posada a punt del restaurant, bar- cafeteria, i atendre i servir als clients.
- Complir les normes establertes en cada situació, utilitzant les tècniques i instruments necessaris per arribar al màxim nivell de qualitat i coneixement
- **Com fer del Servei un element de FIDELITZACIÓ del clients.**
- **Fer dels clients els nous PRESCRIPTORS de l'establiment millorant el SERVEI**

#### **CONTINGUTS:**

- Servei del Restaurant.
- Atenció al Client en restauració
- La comunicació en la restauració
- La venda en restauració. Innovació i Qualitat de producte.

#### **METODOLOGIA:**

Teòric pràctica: Partint de la realitat dels participants en la formació ens apropem als continguts a assolir en l'activitat formativa.

**LLOC D'IMPARTICIÓ:** Celler Can Roda. BV-5006 s/n, 08106 Santa Maria de Martorelles, Barcelona

**DURADA:** 30 hores.

**DATES:** : 1, 8, 15, 29 d'Octubre i 5, 12, 19 i 26 de Novembre

**HORARI:** cada dia de 16 a 20h i l'últim dia (26 de Novembre) de 16 a 18h

**PREU: 100% Subvencionat** pel Consorci de la Formació Contínua de Catalunya.