

- El siguiente listado contiene protocolos elementales y generales para camareros, para servir alimentos y bebidas en sala.

Comportamientos y prácticas para Camareros/as en servicio:

1. Saludar a un invitado a menos de 1 metro, reconocer a un invitado a menos de 1 metro.
2. Acompañe siempre a un huésped a su destino, nunca se conforme con indicarle.
3. No pasarse los platos mientras se está en el comedor
4. Las servilletas siempre se vuelven a doblar y se sustituyen cuando es necesario
5. La conversación se limita a la información relativa al servicio y se evita siempre que sea posible.
6. Las damas deben ser servidas y atendidas primero, de mayor a menor edad, seguidas por los hombres en el mismo orden.
7. El anfitrión de grupo, se sirve en último lugar.
8. La comida se sirve por el lado izquierdo, en paralelo a todos los platos. Grupos más de 5 o 6 comensales, requieren más de un camarero (si hay disponibilidad en nómina).
JAMÁS PREGUNTAR DE QUIÉN ES UN PLATO - BEBIDA.
9. Las bebidas se sirven por el lado derecho
10. La comida se retira por el lado derecho
11. La comida no se sirve hasta que la mesa esté preparada con todas las bebidas y los cubiertos adecuados.
12. Todo el personal es responsable de ayudar a despejar y servir la comida
13. Toda la comida o bebida debe servirse con la mano abierta. Si sirve desde el lado derecho, utilice la mano derecha. Si sirve desde el lado izquierdo, utilice la mano izquierda.
14. Permanece o entra en el espacio de los invitados sin entrometerse o interrumpir, tampoco tratando de mantener demasiada distancia. Debes saber cuál es la distancia cómoda y correcta.
15. Toda la cristalería y las bebidas se sirven en una bandeja de servicio.
16. Todos los cubiertos se llevan y se sirven en una bandeja o plato de servicio forrado.

EL AUTOR	
Nombre y Apellido	H-TRAINER
Dirección	
Bio personal:	
Teléfono	
Correo electrónico	

EL CONTENIDO			
Nombre del curso o herramienta		<i>Lista breve de protocolos elementales para servir alimentos y bebidas en sala.</i>	
Descripción		Comportamientos y prácticas generales para Camareros/as en servicio	
Formato	PDF	Área de aprendizaje	Restaurante
Tamaño	765 KB	Ref. Etiqueta	<i>AB_RES16</i>
Referencias bibliográficas			

Todos los contenidos de este documento son propiedad intelectual de **H-Trainer** y podrán ser utilizados exclusivamente por clientes, consultores o terceras partes, siempre y cuando hayan sido autorizados previa y formalmente por escrito.

Ninguna parte de estos contenidos puede ser reproducida, almacenada, copiada, distribuida, grabada, compartida o mantenida en sistemas de archivo y/o recuperación, -bien sea de tipo físico o digital-, sin el permiso expreso de **H-Trainer**

La información contenida en este documento es solo para referencia del usuario y miembros de la plataforma de Crowdlearning **H-Trainer**

H-Trainer declara expresamente que no será responsable de contenidos de terceros que no hayan sido previamente protegidos por convenciones internacionales relativas a derechos de autor y propiedad intelectual por parte de los desarrolladores de contenido que hayan participado en su producción, edición o carga digital. Son éstos, y solamente éstos, los únicos responsables de respetar los derechos relativos, evitar el plagio y asegurarse que los debidos créditos son otorgados a sus fuentes y referencias bibliográficas.