

**CURSO**

Nombre curso:  
Código Sence:  
Duración

**BANQUETERIA**

**30 Horas**

**ORGANISMO CAPACITADOR**

Nombre de fantasía:

**DIMAC**

Razón Social:

**CAPACITACION Y DESARROLLO DIGITAC LTDA.**

RUT:

**76.038.112-8**

Certificación:

**NCH 2728 E ISO 9001:2008**

Dirección:

**Calle Sotero del Rio #508 of. 402  
Santiago Centro, Santiago-Chile**

Correo Electrónico:

**[capacitacion@dimaclda.cl](mailto:capacitacion@dimaclda.cl)**

Fono:

**22697 0350 – 22697 9664**

**DIMAC**

## TEMARIO

### OBJETIVO:

El curso de banquetería entregará al alumno los conocimientos necesarios para emprender esta actividad desde cero y lo preparará para hacer un plan de negocios orientado a las ventas y el éxito comercial.

Entregar un producto gastronómico exquisito, a tiempo y con una excelente presentación es el resultado final de los aspectos que analizaremos en este curso de banquetería.

### TEMARIO:

#### MÓDULO 1

- El emprendedor y la idea del negocio en banquetes, eventos y eventos especiales.
- Cualidades del emprendedor en banquetes, eventos y eventos especiales.
- Debilidades y atenuantes del emprendedor.
- Formación de la empresa en banquetes a partir de la idea original. Plan empresa, etapas de empresa
- Períodos de la empresa en banquetes.
- Organización de la empresa (jurídico, fiscal, financiero, recursos humanos).
- Organización y planeación de la venta tradicional y electrónica (manejo de Facebook y google adwords).
- ¿Es viable mi negocio en banquetes, eventos y eventos especiales?

#### MÓDULO 2

- Banquetes, Eventos y Eventos Especiales.
- Historia del Banquete
- Equipo básico, Mesas, Sillas, Equipo Cocina, Equipo Piso, Equipo Ventas, Equipo Steward, Equipo Sedes, Equipo Intendencia, Equipo Seguridad, Equipo Electrónico.
- Operaciones.
- ¿Qué es Operaciones? Organigrama, Funciones Generales, Piso, Montaje, Mantenimiento Steward, Cocina, Intendencia, Seguridad.
- Montaje.
- ¿Qué es Montaje? Tipos de Montaje, Ropa, Costura, Medidas, Almacenaje, Lavandería, Mantenimiento.
- Steward.
- Organización, Almacenaje, Vajilla, Cristalería, Plaqué, Escamoche, Maquinaria, Mantenimiento de Equipo.
- Cocina.
- Organización, Cocina Nacional, Cocina Internacional, Prueba de Menú, Bufet, Emplatado, Formas de Emplatado, Ambigú, Bocadoillos, Distintivo H, Vip's
- Sedes.
- Salón, Jardín, Servicio a Domicilio, Museos, Haciendas, Estacionamiento, Bodas, XV años, Graduaciones, Empresariales Infantiles.
- Costos.

- ¿Qué es un Costeo? Formas de Costear, Costeos directos, Costeos Indirectos. Cálculo.
- Calidad de Servicio.
- Servicio, Actitud de Servicio, Calidad de Servicio, Estándar de Calidad, Modelo de Calidad, Las 7 formas de decir 'gracias'. 10 puntos importantes
- Personal.
- Dirección, Gerencia, Ventas, Operaciones, Cocina, Compras, Finanzas, Recursos Humanos
- Ventas.
- Cualidades, Decisión, Pensar Positivo, Técnicas de Venta, Técnicas Visuales, Superar el Miedo, Trabajo en Equipo, Probabilidades, Clientes Internos, Clientes Externos. Comunicación No Verbal, Tipos de Clientes, Cómo lidiar con TODOS los tipos de Clientes, Elección Final, Para la Próxima Vez.
- Orden de Servicio.
- Conformación de la Orden de Servicio, Departamentos Involucrados, ¿Por qué nadie hace caso a la Orden de Servicio? Actividades Previas a la Orden de Servicio.

## **METODOLOGIA DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

La metodología utilizada será de clases teóricas basadas en un profundo análisis de temas a tratar y además serán planteados puntos de vista desde la diversidad de realidades y situaciones, así se pasará a las clases prácticas con los conocimientos de base ya adquiridos en la clase teórica y serán aplicados con la supervisión del Equipo Docente. Se contemplan algunas de estas clases prácticas con los materiales y equipos adecuados destinados para estos efectos.

## **MODALIDAD PEDAGOGICA**

Cada curso utilizará una metodología activo-participativa, que permita un mayor dinamismo, entendiendo que la mejor forma de aprender y de interactuar, es que los participantes “aprendan haciendo”.

## **EVALUACION DIAGNOSTICA PREVIA**

Nuestra empresa se encuentra en condiciones de realizar Evaluaciones de Diagnóstico en forma previa al comienzo del Curso, con tal de determinar el nivel base y así homologar los conocimientos de los participantes con el material a utilizar en la capacitación.

## **REUNION DE COORDINACION**

En el caso que sea necesario, Dimac Capacitación Ltda. Tendrá una Reunión presencial con los encargados de la capacitación de la Empresa o Institución, con el fin de coordinar y afinar detalles del curso, en algunos casos estas podrán ser realizadas vía telefónica o teleconferencia.

## **EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD**

La capacitación puede ser realizada tanto en dependencias del Cliente como en algún salón o instalaciones a convenir con la institución. El salón contará con asientos confortables siendo estas sillas universitarias o sillas y mesas para los y las participantes; uno o más escritorios con las comodidades necesarias para el Equipo Docente que impartirá la capacitación, una pizarra blanca que puede ser utilizada para realizar proyecciones multimedia y la amplificación adecuada para realizar el curso.

## **POST- VENTA**

- Ceremonia de cierre de curso.
- Informe de las características generales de la capacitación.
- Informe de notas y asistencia.
- Informe con grafico estadístico de la encuesta de satisfacción.
- Todos los informes se adjuntan en una carpeta que se encontraran en nuestras oficinas para cualquier respaldo e información del participante.

## **MATERIAL DIDACTICO**

Dimac Capacitación Ltda. pondrá a disposición de cada participante el material necesario para el adecuado desarrollo del Curso. Según el alcance del Curso se definirá el material necesario.

Manual de Curso confeccionado por Nuestra OTEC en conjunto con el Equipo Docente.

Carpeta de Apuntes.

Set de Lápices

## **PERFIL DE NUESTROS INSTRUCTORES O RELADORES**

Los Relatores de este Curso son Profesionales altamente calificados, con amplia experiencia laboral y docente en el área.

Cada Relator ha sido capacitado en técnicas metodológicas de enseñanza participativa, como así también se le ha inducido en las políticas y reglamento interno de nuestra empresa.

## **CERTIFICADO**

Todos los participantes recibirán un Diploma por participación en el curso y los que cumplan los requisitos de aprobación, recibirán un Certificado de Aprobación de nuestra organización.

**EQUIPOS CON LOS QUE CUENTA DIMAC PARA LA EJECUCIÓN DEL CURSO EN  
INSTALACIONES DE LA EMPRESA**

- Notebook.
- Data Show



DIMAC