



Módulos de Capacitación

Instituto Anderson's



I N S T I T U T O
Anderson's

“Formación Gerencial Restaurantera en Grupo Anderson’s”

Inducción a Grupo Anderson’s

Inducción Corporativa
Familiarización con el Grupo
ADN de nuestras Marcas
Cultura Organizacional

Modulo I. Meseros con Protocolo

Montaje y marcaje de platillos
Secuencia de pasos de servicio
Profesionalismo en el servicio I
Toma de orden
Sistema operativo
Menú explainer
Lectura de invitados

Modulo II. Básicos de Cocina, Compras e Inventarios

Seguridad alimentaria
Metodología de las 5’S
Recepción de mercancías
Calidad de los productos / insumos
Inventarios físicos y valuados
Sistema PEPS
Desplazamiento de alimentos
Reglas básicas del manejo seguro de los cuchillos
Porcionados y gramajes
Factores de rendimiento de las proteínas
Equipamiento y vocabulario de una Cocina

Módulo III. Cocina II y Servicio de Bebidas

Producción y Preparación de alimentos de acuerdo con área asignada
Profesionalismo en el servicio II
Los 6 Pasos de resolución de problemas
La importancia de la venta sugestiva
Producción y Preparación de alimentos de acuerdo con área asignada



I N S T I T U T O
Anderson's

Secuencia de servicio de Bar
Responsabilidades generales y específicas de Bar
Útiles y menajes necesarios para el servicio de bebidas
Cristalería Servicio y tipos de Barra
Servicio de café y té
Básicos del servicio del vino

Módulo IV. Administración restaurantera

Servicio avanzado del vino
Principios de la administración restaurantera
Control de Costos de Alimentos y Bebidas
Audiovisuales

Modulo V. El Mandil: Figura de Liderazgo y Servicio

Etapas del desarrollo profesional
Retroalimentación del personal
Atracción y retención del talento
Inteligencia Emocional

Modulo VI. Prácticas operativas

Experiencia vivencial operativa

