



IDEGAT



EXPERTO EN DIRECCIÓN DE SALA

Más información en el Instituto para el Desarrollo de la Gastronomía y el Turismo

www.idegat.com

ELEVA TU PERFIL PROFESIONAL CON UN CERTIFICADO IMPULSADO POR UNA INSTITUCIÓN LÍDER EN GASTRONOMÍA.

El Instituto para el Desarrollo de la Gastronomía y el Turismo (IDEGAT) de España y la Academia Dominicana de Gastronomía, han diseñado el programa **Experto en Dirección de Sala** para responder a la creciente demanda de profesionales capaces de liderar equipos y asegurar la excelencia operativa en los mejores restaurantes de la República Dominicana.



Domina la sala, dirige equipos y lidera experiencias memorables para los clientes

LA DIRECCIÓN DE SALA ES UNA OPORTUNIDAD PARA QUIENES BUSCAN IMPACTO REAL EN LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE.

El programa combina **rigor técnico, protocolo, metodología aplicada y una visión moderna del servicio**. Su estructura integra fundamentos, operación avanzada y liderazgo, permitiendo que el participante progrese desde los pilares esenciales **hasta la gestión integral del área de sala**.

El profesorado profesional, reconocido en el sector y excelente en su desarrollo en sala configura **un Diploma de experto único en el sector**.



Beneficios clave de la formación

1

Mejora directa en la calidad percibida del servicio.

2

Incremento del tique promedio mediante técnicas profesionales de venta.

3

Equipos más motivados y cohesionados.

4

Clientes más satisfechos y fidelizados.

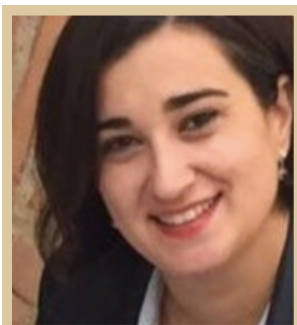
DA EL PASO Y CONVIÉRTETE EN LA FIGURA QUE REALMENTE MARCA LA DIFERENCIA EN EL SERVICIO.



¿QUÉ TE OFRECE EL TÍTULO DE EXPERTO EN DIRECCIÓN DE SALA?

- Formación orientada a resultados y aplicabilidad inmediata.
- Ejercicios prácticos basados en situaciones reales.
- Enfoque en la hospitalidad como estrategia competitiva.
- Desarrollo de habilidades transversales clave para el puesto.

APRENDE DE LOS MEJORES



Almudena López Chacón

Docente especialista en restauración y protocolo. Formadora de los Equipos de servicio de la Casa Real en España.



Luis Miguel Polo

Director de Sala del restaurante Zalacaín de Madrid (España).



María Valeria Mesones

Docente especialista en atención al cliente. Directora de Operaciones del restaurante Don Julio de Buenos Aires (Argentina)



Jose Luis Nieto

Presidente del Instituto para el Desarrollo de la Gastronomía y el Turismo - IDEGAT



Jose Manuel Ponzoa

Profesor doctor universitario. Director del Máster de la Universidad Complutense de Madrid en Dirección de Restaurantes de Éxito.

EL CONOCIMIENTO TE ABRE PUERTAS, LA DIRECCIÓN DE SALA TE ABRE EL FUTURO.

El título de Experto está dirigido a personas que buscan mejorar su **capacidad de gestión** en sala, profesionales que aspiran a **puestos de responsabilidad** o empresas que desean **fortalecer la estructura de su equipo**. Incluye:

- Camareros/as con proyección a **roles de jefatura**.
- **Jefes/as de sala** que quieran profesionalizar su gestión.
- Responsables de operaciones en **restaurantes y hoteles**.
- Emprendedores **gastronómicos**.
- **Equipos** que necesiten una formación estandarizada y homogénea.
- **Gestores de bebida y comida** en hoteles y restaurantes.



CONTENIDOS FORMATIVOS

BLOQUE 1 | FUNDAMENTOS DE LA DIRECCIÓN DE SALA

- Rol y visión estratégica.
- Conocimiento del menú y producto.
- Estándares y normas profesionales.
- Indicadores de calidad.

BLOQUE 2 | OPERACIÓN Y SERVICIO DE EXCELENCIA

- Apertura y cierre de sala.
- Mise en place y control.
- Procedimiento de comanda y secuencia de servicio.
- Manejo de quejas.

BLOQUE 3 | LIDERAZGO Y GESTIÓN DE EQUIPOS

- Dirección de equipos.
- Planificación y organización de equipos.
- Evaluación del desempeño.
- Motivación de equipos.

BLOQUE 4 | PROTOCOLO Y ESTÁNDARES PROFESIONALES DE SALA

- Normas generales de comportamiento y etiqueta profesional.
- Protocolo de montaje y disposición del salón.
- Manejo correcto de vajilla, cristalería y cubertería.
- Gestión y resolución de conflictos.

METODOLOGÍA

El programa está diseñado para maximizar la aplicación práctica. **Combina teoría aplicada, simulaciones, análisis de casos, experiencias de rol y dinámicas de resolución de conflictos.** Este enfoque permite que los participantes interioricen comportamientos, técnicas y procesos clave.

DURACIÓN, FORMATO Y PRECIO.



Duración
total: 35 horas.



Formato:
5 sesiones de
7 horas.



Modalidad:
presencial.



Precio:
2.950\$ USA

**LIDERAR UNA SALA CON SEGURIDAD,
TÉCNICA Y CRITERIO ES LA VERDADERA
VENTAJA COMPETITIVA.**



BENEFICIOS PARA EMPRESAS DEL SECTOR

- Personal más eficiente y autónomo.
- Mejora significativa del clima laboral.
- Reducción de rotación por falta de liderazgo.
- Procesos homogéneos y medibles.
- Mayor capacidad para gestionar picos de trabajo.
- Servicio más coherente y memorable, lo que incrementa la reputación y las valoraciones positivas.

BENEFICIOS PARA LAS PERSONAS QUE CURSAN EL PROGRAMA DE EXPERTO

- Incremento de la empleabilidad
- Profesionalización del rol
- Desarrollo de habilidades de liderazgo
- Optimización de la experiencia del cliente
- Dominio técnico de la operación de sala
- Mayor seguridad en la toma de decisiones
- Mejora del perfil comercial
- Visión estratégica del negocio
- Mentalidad profesional de hospitalidad
- Refuerzo de la confianza y autonomía profesional





I D E G A T



EXPERTO EN

**DIRECCIÓN DE
SALA**

+34 670 459 990
contacta@idegat.com