

Diplomado en

Executive Food and Beverage

PROGRAM

Fine Dinning Protocols

Formación en protocolo, servicio
y experiencia premium en
alimentos y bebidas

UNIVERSIDAD
UNIANDES
Inspira

**CTT DE
LOS ANDES**

da ser
INSPIRA
mejor!
www.inspira.cl

Convierte el servicio en una **experiencia memorable**

- En la **hospitalidad de alto nivel**, cada **detalle cuenta**. Desarrolla competencias para brindar un servicio de alimentos y bebidas bajo estándares de Fine Dining, integrando protocolo, etiqueta, montaje, atención personalizada y gestión de la experiencia del cliente.

Una formación teórico-práctica que te permitirá aplicar lo aprendido en un entorno real de servicio y fortalecer las habilidades que distinguen a los profesionales de la hospitalidad premium.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Desarrollar competencias teóricas y prácticas para la **ejecución y gestión de servicios de alimentos y bebidas de alto nivel**, aplicando estándares de Fine Dining, protocolo, etiqueta y atención personalizada, orientados a generar experiencias de excelencia para el cliente.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

- ✓ Profesionales y estudiantes de Gastronomía
- ✓ Personal de restaurantes, hoteles y establecimientos de alimentos y bebidas
- ✓ Meseros, capitanes y supervisores de servicio
- ✓ Administradores y responsables de restaurantes
- ✓ Profesionales del sector hotelero y turístico
- ✓ Personal de catering y organización de eventos
- ✓ Emprendedores gastronómicos
- ✓ Personas interesadas en especializarse en hospitalidad y servicio premium



Modalidad
Presencial



Duración
80 horas

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Aplicar estándares profesionales de Fine Dining. Dominar principios de protocolo y etiqueta en el servicio
- ✓ Ejecutar correctamente el montaje y organización de mesas
- ✓ Aplicar técnicas profesionales de servicio de alimentos y bebidas
- ✓ Fortalecer la comunicación, presencia y comportamiento profesional
- ✓ Brindar una atención personalizada orientada a la experiencia del cliente
- ✓ Gestionar diferentes situaciones propias del servicio en establecimientos de alto nivel

METODOLOGÍA:

APRENDER HACIENDO

Una experiencia formativa orientada al desarrollo de competencias directamente aplicables al entorno laboral.



Formación
teórico-práctica



Demostraciones y
talleres guiados



Simulación de servicios
Fine Dining



Prácticas de montaje,
protocolo y atención



Ejercicios de servicio
de alimentos y
bebidas



Análisis de situaciones
reales



Desarrollo de
habilidades de atención
y experiencia del cliente



Prácticas en un
entorno gastronómico
real

Estructura *Académica*



MÓDULO 1

Protocolo, Etiqueta y Excelencia en el Servicio Fine Dining

- Fundamentos y estándares del servicio Fine Dining
- Protocolo y etiqueta profesional
- Presentación y comportamiento en sala
- Montaje y organización de mesas
- Técnicas y secuencia del servicio
- Atención personalizada al comensal



MÓDULO 2

Gestión de Alimentos, Bebidas y Experiencias Premium

- Servicio profesional de alimentos y bebidas
- Presentación y servicio de bebidas
- Coordinación del servicio en sala
- Gestión de la experiencia del cliente
- Manejo profesional de situaciones durante el servicio
- Tendencias y estándares de hospitalidad premium

Prácticas *Presenciales*

VIVE LA EXPERIENCIA FINE DINING

El diplomado se desarrollará en modalidad híbrida, combinando clases virtuales en tiempo real con actividades académicas complementarias y prácticas presenciales en **Zero Lab Fine Dining**, en Quito, un espacio de alta cocina reconocido por su enfoque en investigación gastronómica, innovación, productos ecuatorianos y experiencias culinarias de alto nivel. Zero Lab fue reconocido como **Mejor Restaurante del Ecuador 2024 y 2025** y como **Mejor Experiencia Fine Dining de Latinoamérica 2025** por los World Culinary Awards

Las prácticas permitirán fortalecer competencias en:

- Montaje y preparación del servicio
- Protocolo y etiqueta
- Secuencia de servicio Fine Dining
- Atención y comunicación con el comensal
- Servicio de alimentos y bebidas
- Coordinación y desenvolvimiento en sala
- Gestión de una experiencia premium

DE LA TEORÍA AL SERVICIO REAL

BENEFICIOS

DEL DIPLOMADO

- Formación especializada en Fine Dining y hospitalidad premium.
- Metodología con alto componente práctico.
- Prácticas presenciales en Zero Lab Fine Dining.
- Desarrollo de competencias directamente aplicables al campo laboral.
- Formación en protocolo, etiqueta, montaje y servicio.
- Fortalecimiento de habilidades de atención y experiencia del cliente.
- Networking con profesionales y participantes del sector.
- Certificación avalada por UNIANDES – CTT de los Andes.
- Certificación progresiva por cada módulo aprobado.



CERTIFICACIÓN PROGRESIVA

2 CERTIFICADOS + 1 DIPLOMA FINAL

CERTIFICADO 1

- Protocolo, Etiqueta y Excelencia en el Servicio Fine Dining – 40 horas

CERTIFICADO 2

- Gestión de Alimentos, Bebidas y Experiencias Premium – 40 horas

Al completar y aprobar los dos módulos recibirás el:

**DIPLOMA EN EXECUTIVE FOOD
& BEVERAGE PROGRAM**

**Eleva tu servicio.
Crea experiencias.
Marca la diferencia.**

Domina el protocolo, perfecciona cada detalle y desarrolla las competencias que exige la hospitalidad de alto nivel.

U N I V E R S I D A D
UNIANDES
Inspira

**CTT DE
LOS ANDES**

Inscríbete

hoy

INSPIRA a ser
mejor!
www.cttdelosandes.com



Contáctanos para
más información



| **099 516 8416**



| informacion@cttdelosandes.edu.ec
www.cttdelosandes.edu.ec