



HOSPITALITY & BUTLER



BEARER OF THE CREST
THE PRINCIPAL LICENSOR

BRITISH *Butler* INSTITUTE®
CHANGING PEOPLE'S LIVES



BEARER OF THE CREST
THE PRINCIPAL LICENSOR

Hospitality Management II



5 Day Hospitality Management II

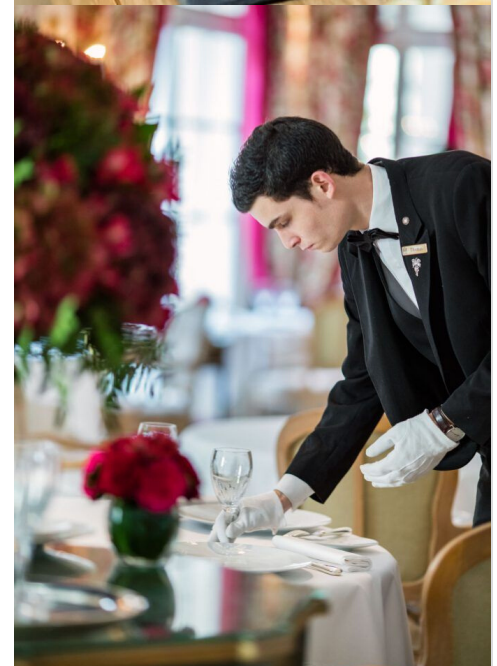
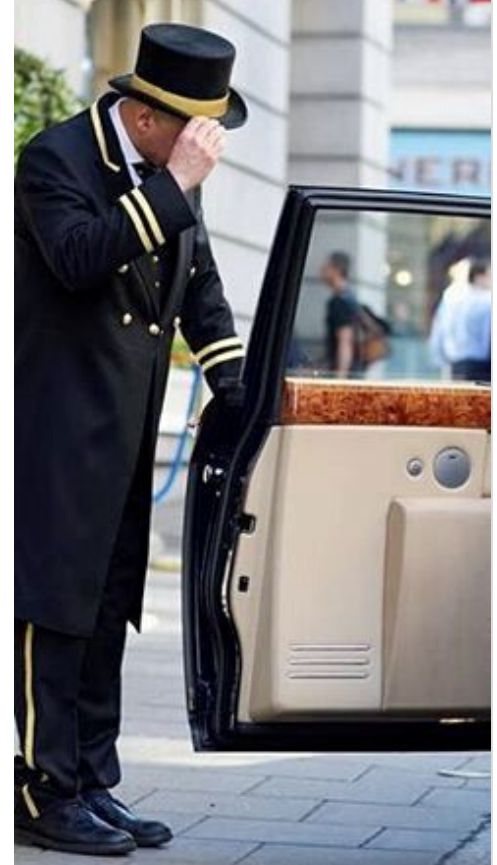
British Butler Institute, ha sido reconocido como líder en todo el mundo para el Entrenamiento de Mayordomos y Hospitalidad.

En conjunto, Hospitality and Butler y British Butler Institute capacitan a profesionales de hospitalidad en alrededor de 18 países, con las más recientes habilidades necesarias para cumplir y superar los nuevos Estándares Internacionales.

Todos sus entrenadores son expertos en la atención al cliente y el cuidado de los detalles; con una amplia gama de habilidades y conocimientos prácticos desarrollados durante muchos años de experiencia laboral para la Realeza / Celebrities / Íconos de Negocio / Hoteles de Lujo / Súper Yates / Residencias y Clientes de todas las nacionalidades alrededor del mundo.

CURRÍCULUM

- Line Up. Presentación Personal.
- Anticipación y Consistencia.
- Saber Escuchar y Actuar.
- Teatro en el Servicio.



- La Importancia en los Detalles. Una Visión General de Expertos en Hospitalidad y Residenciales de Lujo.
- El Arte del Porte de Excelencia en el Servicio.
- Eventos Formales:
 - Asignación de Lugares y Precedencia a la Mesa.
- Trabajando con tus Sueños.
- Presentación de la Silla y la Servilleta.
- Presentación del Servicio de Champagne. Nivel II.
- Presentación y Servicio de vino. Nivel II.
- Presentación y servicio de Puros. Nivel II.
- Protocolo Británico para el Servicio de Alimentos y Bebidas.
- Amenidades de Bienvenida.
- Servicio y Preparación para Habitaciones de Excelencia.
- Lista de Verificación para Habitaciones.
- Historia del Té y la Forma Correcta de Preparar una Infusión y Servir. Por Ariana Jurado (Fundadora de TIANTÉ).
- Concierge de Excelencia. Nivel II.
- Habilidades Clave para una Entrevista.
- Limpieza de la Plata.



- Puntos Clave para Viajar con Él y/o Los Principales.
- Puntos Finos del Servicio del Chofer.
- Entendiendo las Expectativas de los VIP y las Celebridades.
- El Libro de Visitas.
- Correcta Gestión / Comprensión del Protocolo y Entrega del Coctél de Champagne y BBQ.
- Organización de un Picnic de Excelencia.
- Mixología. Nivel I.
- Coordinación de Proveedores y Contratistas.
- Cómo Presentar Pequeños Objetos.
- Presentación del Saco.
- Presentación de Lavandería.
- Empaque y Desempaque de Maletas. Nivel II.
- Elaboración del Manual de la Residencia.
- Gestión del Inventario.
- Presentación del Periódico.
- Servicio de Alberca. Lenguaje y Consideraciones para un Servicio Sobresaliente.
- Área Infantil y Otras Experiencias para Niños.
- Servicio de SPA de Excelencia..



Por la tarde, al final del último día de curso: Graduación con entrega de certificados.

Curso de 5 días.

Valor: ~~\$24,990~~ MXN por persona.

Valor Promocional: \$18,900 MXN por persona.

Té, café y snacks incluidos.

Instructores: Montserrat Barros (Fundadora de Hospitality and Butler) y Gary Williams (Director del British Butler Institute).

Horarios:

10:00 a 16:30 hrs.

Fechas:

Del 8 al 12 de febrero del 2021.

Lugar:

Hotel JW Marriott Santa Fe, CDMX.

Correos de contacto:

mexico@britishbutlerinstitute.com

gh@hospitalityandbutler.com

Idioma:

El curso se impartirá en español e inglés, y contaremos con traducción simultánea.



Algunos testimonios de nuestros clientes:

"La participación ilustró la importancia del servicio. Las respuestas positivas de los asistentes a la capacitación, son un reflejo del éxito del programa".

Santosh Poudel / Al Wajbah Palace

"Fue un placer recibirlos en nuestras instalaciones. Hicieron un trabajo fantástico, muy profesional. Siempre con un toque de sentido del humor al estilo Británico".

Stephane Fernández / Chanel

