

Curso Grátis de Garçom'



Profissional



**Curso Grátis
de Garçom!**

100% Online

Aprenda uma nova profissão ou aprimore os seus conhecimentos com o Curso de Garçom da Prime Cursos do Brasil. Este curso gratuito irá equipá-lo com as habilidades e conhecimentos essenciais para se tornar um garçom de destaque, capaz de encantar os clientes e contribuir para o sucesso de qualquer estabelecimento. O garçom é a figura central na experiência gastronômica, interagindo diretamente com os clientes e garantindo que cada etapa da refeição seja impecável.



O que você irá aprender:

Neste curso completo de Garçom, você irá:

- **Compreender as funções e responsabilidades do garçom, incluindo a importância da apresentação pessoal e postura profissional**
- **Aprender a cuidar do ambiente do restaurante, garantindo a limpeza, organização e conforto dos clientes**
- **Dominar técnicas para receber e acomodar os clientes com cortesia e eficiência**
- **Aperfeiçoar suas habilidades de servir, proporcionando uma experiência gastronômica memorável**
- **Adquirir conhecimentos sobre procedimentos complementares, como a finalização dos serviços e a elaboração de notas fiscais**



Introdução

A expansão do fenômeno turístico e o rápido decorrer da atividade, nas mais distintas latitudes do mundo nas últimas décadas, tem sido objeto de estudo, por diversos experts da área. Um dos motivos pelo qual o turismo tem se expandido tanto, é por causa da globalização, já que para ela as fronteiras são quase inexistentes. Também isso se deve ao aumento de tempo livre por causa das reformas trabalhistas, que tendem a reduzir as jornadas de trabalho, promovendo algo que hoje se pode traduzir como sociedade do bem-estar.

A grandiosa evolução quantitativa se deve a mobilidade de pessoas e recursos, o que permite afirmar com muita consciência que o turismo tem uma grande capacidade para dar condições ao desenvolvimento social e econômico nos destinos. Poucos subsetores da economia possuem essa versatilidade e flexibilidade para adaptarem-se as condições próprias de cada localidade, e, é exatamente por isso que discorrer sobre turismo e desenvolvimento local tem sido cada vez mais habitual. Com isso, há um crescimento da demanda por profissionais especializados para atender às diversas funções existentes nesses estabelecimentos. Dentre esses profissionais, destacamos os garçons como sendo uma das figuras de maior destaque em um restaurante e, muitas vezes, a principal, pois na maioria dos estabelecimentos ele é o único contato com o cliente. E, por isso, a opinião sobre um restaurante está diretamente ligada a esse profissional.

Ocupação: garçom

O garçom ocupa-se, principalmente, da recepção e acolhimento ao cliente, do serviço de alimentos e bebidas e dos cuidados com a arrumação do ponto de venda ou serviço.

No restaurante, ele é o elemento fundamental para satisfazer as expectativas e necessidades do cliente e proporcionar lucros à empresa que representa.

Durante todo o tempo que passa no restaurante, o cliente faz contato direto com o garçom; por isso, ele é considerado o representante da empresa perante o cliente. Seu maior desafio é atender às necessidades e expectativas do seu cliente e procurar superá-las.

Lembre-se: O cliente é a pessoa mais importante para o seu negócio e precisa estar satisfeito!

Quando o cliente entra em um restaurante, julgará a qualidade pela primeira impressão que tiver das suas atitudes e também da sua apresentação pessoal. Então, tudo deve começar pela atenção à sua imagem pessoal.



Espera-se que um garçom saiba:

- servir o cliente;**
- assegurar a satisfação do cliente;**
- representar e vender;**
- apresentar o cardápio;**
- recepcionar e acomodar o cliente;**
- cuidar da arrumação do ponto de venda;**
- apoiar a equipe;**
- cuidar da apresentação pessoal;**
- cuidar da segurança dos alimentos;**
- finalizar o atendimento e receber o pagamento;**
- atuar como elo entre o cliente e outras áreas do estabelecimento;**
- operar equipamentos de salão e de ponto de venda.**

Apresentação pessoal

O garçom é um manipulador de alimentos; então, é importante que você cuide de sua saúde, fazendo periodicamente todos os exames médicos recomendados pela empresa e informe sempre ao seu supervisor quando estiver doente.

A apresentação pessoal também é um fator que você não pode esquecer.

- **Mantenha os cabelos limpos e curtos; ou presos.**
- **Não use barba nem bigode.**
- **Os dentes devem estar limpos e bem cuidados.**
- **Não use jóias e bijuterias; relógio é permitido.**
- **Troque diariamente as meias.**
- **Use sapatos fechados e confortáveis.**
- **Não use perfume; apenas desodorante sem perfume.**
- **Use uniforme completo, limpo, sem manchas e sem furos. A troca deve ser diária ou mais vezes, se necessária.**
- **Mantenha as unhas curtas, sem base ou esmalte.**
- **Lave as mãos no início da jornada; ao tocar no corpo; e a cada troca de atividade**



Postura profissional

Seguir algumas regras de comportamento é indispensável para um garçom. Os tópicos abaixo merecem sua total atenção.

