



SERVIRBIEN







BECA 100%

# CONVOCATORIA





## CURSO DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DE MESEROS

El Señor Raymond Turquois, en su afán de ayudar a jóvenes mexicanos/as, creó la FUNDACIÓN TURQUOIS que ha venido trabajando desde 1997 en cooperación con autoridades de Mónaco y Francia. Dicha Fundación auspicia el **Centro de Formación y Capacitación de Meseros SERVIRBIEN MÉXICO S.C.** que ofrece **CAPACITACIÓN GRATUITA EN EL ARTE DEL SERVICIO DE MESA.**

### **SERVIRBIEN MÉXICO tiene como objetivos:**

-  Proporcionar una sólida educación en el arte del servicio de mesa.
-  Inculcar en su alumnado un gran sentido de responsabilidad y ética profesional.
-  Contribuir al mejoramiento del servicio de mesa en México y a la dignificación del oficio.
-  Mantener una estrecha vinculación con la industria de alimentos y bebidas apoyando sus necesidades de selección y contratación de personal calificado.








El contenido curricular del curso está basado en las **Normas Técnicas del Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias** el curso se divide en los siguientes módulos:

-  **Servicio de Alimentos.**
-  **Servicio de Bebidas (mixología, vinos, café y té).**
-  **Inglés técnico para servicio.**
-  **Liderazgo.**

**Todos los alumnos de SERVIRBIEN son BECADOS al 100%.** Únicamente se les pide al inicio del curso, una vez admitido, un depósito de **\$1,000.00 pesos** para garantizar su compromiso de asistencia y participación en los cursos. Este depósito les es devuelto una vez concluido el curso de capacitación **satisfactoriamente.**

**SERVIRBIEN** es la gran oportunidad para quienes pretenden incursionar en el **área de servicio**, estudiantes de escuelas técnicas que desean complementar su formación, o bien, aquellos que ya se desempeñan en el ramo (capitanes, meseros, garroteros, barman, etc.) y desean contar con capacitación profesional.

### **SERVIRBIEN ofrece GRATUITAMENTE a sus alumnos y alumnas:**

-  Un programa de estudios disponible en diferentes horarios y modalidades.
-  Personal docente altamente capacitado.
-  Instalaciones equipadas e insumos requeridos para la parte presencial del curso.
-  Bolsa de trabajo.
-  Uniforme (Se entregara en la parte presencial del curso)
-  **Diploma SERVIRBIEN**, registrado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS).
-  **Diploma de la SEP**, Curso de Servicio a Comensales. Acuerdo No. 05FT387, CCT 09PBT0366K





**Síguenos en nuestras redes sociales:**

**Facebook: Fundación Turquois-Servirbien México**

**Instagram: servirbien\_mexico**

| <b>MODALIDADES Y HORARIOS:</b>   |   |  |
|--|---|--|
| <b>CURSO HIBRIDO</b><br>(60% presencial y 40% a distancia)   | <b>INICIO</b>   | <b>Recepción de documentos</b>                     |
| <b>De lunes a viernes</b><br><b>Matutino</b> de 7:00h a 10:00h<br><b>Vespertino</b> de 18:00h a 21:00h | <b>Del 27 de julio al</b><br><b>18 de diciembre 2026</b>    | <b>Del 2 de mayo al</b><br><b>22 de junio 2026</b> |
| <b>Martes y Miércoles</b><br>De 13:00h a 16:00h  | <b>Del 4 de agosto al</b><br><b>16 de diciembre 2026</b>    | <b>Del 2 de mayo al</b><br><b>22 de junio 2026</b> |
| <b>Jueves y viernes</b><br>de 7:00h a 12:00h   | <b>Del 6 de agosto al</b><br><b>18 de diciembre de 2026</b> | <b>Del 2 de mayo al</b><br><b>22 de junio 2026</b> |
| <b>CURSO A DISTANCIA 100%</b>  | <b>INICIO</b>   | <b>Recepción de documentos</b>                     |
| <b>De lunes a viernes</b><br><b>Matutino</b> de 7:00h a 10:00h<br><b>Vespertino</b> de 18:00h a 21:00h | <b>Del 3 de agosto al</b><br><b>18 de diciembre 2026</b>    | <b>Del 2 de mayo al</b><br><b>22 de junio 2026</b> |

Quienes estén interesados en obtener una beca en SERVIRBIEN deberán participar en un proceso de selección y cumplir con los siguientes requisitos:

-  Nacionalidad mexicana.
-  18 años cumplidos o más sin límite de edad.
-  Certificado de secundaria o superior.
-  Entrega de documentos puede ser enviando en formato pdf al correo **hola@servirbien.edu.mx** o entregar en físico en sobre cerrado en nuestras instalaciones la siguiente documentación:

- 1- Solicitud de beca firmada. Descárgala en nuestra página [www.servirbien.edu.mx](http://www.servirbien.edu.mx)
- 2- Carta de motivación **ESCRITA A MANO** por la o el interesado en hoja blanca, manifestando los motivos por los cuales desea ser seleccionado como becario de SERVIRBIEN.
- 3- Curriculum Vitae
- 4- 2 Cartas de recomendación, personal y/o laboral dirigidas a Comité de Selección de SERVIRBIEN MÉXICO, S.C.
- 5- Copia de su certificado oficial de secundaria y/o de último grado de estudios.
- 6- Copia de su acta de nacimiento perfectamente legible por ambos lados.
- 7- Copia de su CURP perfectamente legible.
- 8- Copia de algún comprobante de domicilio reciente.

El aspirante deberá pasar por el siguiente proceso:

- Servirbien deberá de contar con la documentación completa entregada por el candidato.
- Se preseleccionarán a los aspirantes, a quienes les será asignada fecha de entrevista, la cual se llevará a cabo a distancia.
- Si el candidato es aceptado será notificado por parte de Servirbien.
- Curso de inducción
- Inicio de clases

**NOTA: Te recomendamos para el buen desarrollo de las clases a distancia contar con un equipo de cómputo adecuado para realizar el curso y conexión a internet.**