



1. Cocina profesional a bordo: preparación organizada de platos para atender a numerosos pasajeros con rapidez, higiene y calidad.

Foto: Griselda21 / Wikimedia Commons (CC BY-SA)



2. Montaje de mesa y protocolo gastronómico: disposición correcta de vajilla, cubiertos, cristalería y servilletas para un servicio cuidado.

Foto: Grandmaster Huon / Wikimedia Commons (CC BY-SA)



3. Equipamiento de seguridad marítima: reconocimiento de botes salvavidas, zonas de evacuación y elementos esenciales del buque.

Foto: Mariojan photo / Wikimedia Commons (CC BY-SA 4.0)



4. Atención y orientación al pasajero en puerto: acompañamiento, comunicación clara y organización de los tiempos de embarque y regreso.

Foto: Jonathan Schilling / Wikimedia Commons



5. Servicio de bar en cruceros: preparación del espacio, presentación de bebidas y atención cordial en ambientes de hospitalidad.

Foto: Goldycan / Wikimedia Commons (CC BY-SA 3.0)



6. Salón comedor de gran capacidad: organización de mesas, circulación del personal y preparación del servicio para huéspedes internacionales.

Foto: Akela NDE / Wikimedia Commons (CC BY-SA 4.0)



7. Trabajo en equipo a bordo: coordinación entre tripulantes de distintas áreas dentro de un entorno multicultural y profesional.

Foto: Grandmaster Huon / Wikimedia Commons (CC BY-SA 4.0)



8. Operación turística en puerto: el crucero como espacio de trabajo vinculado con destinos, excursiones y atención al público.

Foto: JRLibby / Wikimedia Commons



9. Servicio personalizado de alimentos: presentación profesional de platos, trato amable y cuidado de la experiencia del huésped.

Foto: Nenad Stojkovic / Wikimedia Commons (CC BY 2.0)



10. Simulacro y supervivencia en el mar: prácticas de emergencia, uso de embarcaciones de rescate y cumplimiento de normas de seguridad.

Foto: Haus / Wikimedia Commons (dominio público)