

CURSO BASICO DE CAMARERO

Duración: 30 horas

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas de recepción, acomodo y despedida de clientes.

Organizar y efectuar el montaje de mesas de acuerdo con las normas establecidas para todo tipo de servicio así como utilizar eficazmente el equipamiento, dotación y mobiliario.

Aplicar las diferentes técnicas de servicio existentes en restauración.

Tomar la comanda y colocar los cubiertos apropiados para cada alimento.

Identificar y aplicar las normas generales establecidas para el servicio de mesa, utilizando los distintos tipos de servicio.

Conocer el funcionamiento interno de bar-cafetería y utilizar las instalaciones adecuadamente, equipos y herramientas necesarios para la prestación del servicio.

Preparar y presentar los tipos de bebidas más habituales.

Aplicar las normas y medidas necesarias para evitar los riesgos laborales.

CONTENIDOS

Cuestionario de Evaluación Inicial

MÓDULO 1. CALIDAD EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE

Tema 1. La acogida y la despedida

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 2. OPERACIONES PREVIAS AL SERVICIO

Tema 1. Limpieza y repaso de material

Tema 2. Transporte de material limpio

Tema 3. Mise en place del comedor

Actividades Adicionales y Refuerzo



MÓDULO 3. SERVICIO DE RESTAURANTE

Tema 1. Normas del servicio de comedor

Tema 2. Desarrollo del servicio de mesas

Tema 3. Presentación de cartas y toma de comanda

Actividades Adicionales y Refuerzo

Cuestionario Intermedio 1

MÓDULO 4. DIFERENTES OFERTAS GASTRONÓMICAS

Tema 1. Tipos de servicio en el comedor

Tema 2. Servicio de vinos

Tema 3. Servicio de eventos especiales

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 5. MISE EN PLACE DEL BAR

Tema 1. Descripción de la maquinaria utilizada en el bar

Tema 2. Limpieza del material y otros elementos

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 6. SERVICIO DE BAR

Tema 1. Principales tipos de bares

Tema 2. Personal necesario en el bar

Tema 3. Diferentes áreas del bar

Actividades Adicionales y Refuerzo

Cuestionario Intermedio 2

MÓDULO 7. SERVICIO DE BEBIDAS

Tema 1. Servicio de refrescos

Tema 2. Servicio de aperitivos



Tema 3. Servicio de aguardientes y licores

Tema 4. Servicio de bebidas calientes

Actividades Adicionales y Refuerzo

MÓDULO 8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Tema 1. Prevención de riesgos laborales

Actividades Adicionales y Refuerzo

Cuestionario Intermedio 3

Cuestionario de Evaluación Final

EJERCICIOS TOTALES: 5 = 1 Inicial + 3 Intermedios + 1 Final