



CONTENIDO FORMATIVO

51201049 – CAMARERO DE RESTAURANTE-BAR

PRIMER SEMESTRE:

INTRODUCCIÓN AL TURISMO Y LA HOSTELERIA. LOS ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS. HOTELES. PREPARACIÓN DEL AREA DEL BAR-CAFETERÍA. CRISTALERÍA DEL BAR, CÁMARAS, BOTELLEROS, BEBIDAS, CLASIFICACION Y COLOCACIÓN. OFERTA Y SERVICIO DE BEBIDAS EN BARRA. INFUSIONES. LA CERVEZA. COCTELERÍA. LA ESTACIÓN CENTRAL. LOS COCTELES. LOS VINOS. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS Y CANAPÉS. SERVICIO DE PLANCHA. PREPARACIÓN Y PRESENTACION DE PLATOS COMBINADOS.

SEGUNDO SEMESTRE:

LA FUENTE DE SODA. PREPARACIÓN DEL COMEDOR PARA EL SERVICIO. SERVICIO DE MESAS EN EL COMEDOR.
MONTAJE Y SERVICIO DE BANQUETES Y BUFFETS.
BUFFET DE DESAYUNOS.
COLOCACIÓN DE COMENSALES.
DECORACIÓN DE MESAS.

TERCER SEMESTRE:

SERVICIO EN HABITACIONES. FACTURACIÓN EN LA RESTAURACIÓN. OFERTAS GASTRONÓMICAS Y TÉCNICAS BÁSICAS CULINARIAS. DESESPINADO DE PESCADOS Y TRINCHADO DE AVES Y CARNES ANTE EL CLIENTE. PREPARACIÓN Y FLAMBEADO DE PLATOS ANTE EL CLIENTE.
CALIDAD DE SERVICIOS Y ATENCIÓN AL CLIENTE.
INGLÉS PARA RESTAURANTE-BAR.

CUARTO SEMESTRE:

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO. MEJORA DE MÉTODOS.
CONTROL DE CALIDAD.
NORMATIVA LABORAL Y PROFESIONAL.
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

PARA SELECCIONAR SEMESTRE MARQUE EN EL CUADRANTE