

CURSO BÁSICO DE CAMARERO



PRESENTACIÓN

En el siglo XXI la calidad en el servicio de comidas y bebidas, el único juez es el cliente. El baremo que mide la eficacia de un camarero viene determinado por su profesionalidad y su saber hacer, es fundamental pues una formación acorde con los tiempos que corren.

El éxito o el fracaso de un negocio dedicado a la restauración, viene determinado por el buen hacer de los profesionales que trabajan en él. Para ello es necesario conocer todos los procesos que debe realizar un camarero, partiendo de la limpieza y organización del instrumental e instalaciones hasta la realización del servicio de bebidas y comidas. Un cliente solo se sentirá satisfecho cuando exista un equilibrio entre la calidad de los manjares y la calidad del servicio recibido.

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.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. CALIDAD EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE

1.1. La acogida y la despedida

2. OPERACIONES PREVIAS AL SERVICIO

2.1. Limpieza y repaso de material

2.2. Transporte de material limpio

2.3. Mise en place del comedor

3. SERVICIO DE RESTAURANTE

3.1. Normas del servicio de comedor

3.2. Desarrollo del servicio de mesas

3.3. Presentación de cartas y toma de comanda

4. DIFERENTES OFERTAS GASTRONÓMICAS

4.1. Tipos de servicio en el comedor

4.2. Servicio de vinos

4.3. Servicio de eventos especiales



5. MISE EN PLACE DEL BAR

- 5.1. Descripción de la maquinaria utilizada en el bar
- 5.2. Limpieza del material y otros elementos

6. SERVICIO DE BAR

- 6.1. Principales tipos de bares
- 6.2. Personal necesario en el bar
- 6.3. Diferentes áreas del bar

7. SERVICIO DE BEBIDAS

- 7.1. Servicio de refrescos
- 7.2. Servicio de aperitivos
- 7.3. Servicio de aguardientes y licores
- 7.4. Servicio de bebidas calientes

8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- 8.1. Prevención de riesgos laborales
- 8.2. Accidentes laborales más comunes en el restaurante y bar

METODOLOGÍA

La metodología a utilizar en esta acción formativa es activa. En todo momento el alumnado será participe de su propio proceso formativo, en el cual combinará la enseñanza on-line individual con la asistencia técnica de su tutor especializado.

CALENDARIO

La dedicación estimada para este curso es de 20 horas online, aproximadamente 4 semanas.

EVALUACIONES

El curso está compuesto por uno o varios módulos, al final de cada uno de ellos hay un examen final. Se pueden realizar un máximo de tres intentos por examen, figurando como nota final la calificación más alta.

TUTORÍAS Y SEGUIMIENTOS

La acción formativa será supervisada por un tutor especializado en los contenidos del curso. El tutor realizará un seguimiento personalizado del alumno comprobando su evolución. Mediante el correo electrónico y otras herramientas de comunicación el tutor resolverá las dudas planteadas y motivará al alumno para seguir un ritmo adecuado al calendario del curso.





CERTIFICACIÓN Y DIPLOMA DEL CURSO

Al ser mayoritariamente formación bonificada o de demanda, la Fundación Tripartita emitirá un certificado de aprovechamiento del curso, siempre y cuando se superen el 75% de las horas del curso que se controlará a través de los tiempos de conexión a la plataforma.

MATRICULACIÓN

El curso se imparte vía Internet, a través del centro de formación Novo Informo.

Cada alumno dispondrá de su correspondiente acceso telemático al curso, desde donde se dirigirá a los diferentes ámbitos del Aula Virtual: curso, tutoría, buzón, foro, novedades, etc.

El proceso de matriculación deberá efectuarse a través de la secretaría del centro de formación Novo Informo S.L.

Secretaría Novo Informo S.L.
Calle Cristo del mar, 1-1º
12580 Benicarló (Castellón)
Tel.: 964 46 71 71 / 964 46 18 19
secretaria@novoinformo.es

