



## Camarero

## Camarero

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 420 euros.

**Modalidad:** e-learning

### Objetivos:

**OBJETIVOS:** Este curso permite adquirir los conocimientos necesarios para el buen desempeño de un oficio. Se exponen conocimientos generales de la materia, al igual que trata de forma específica, de conceptos imprescindibles para una buena conclusión de trabajos en el mundo laboral. Este curso, pretende consolidar y mejorar los conocimientos sobre el oficio concreto.

### Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

- Temario desarrollado.
- Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



## Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

## Programa del curso:

### 1 Turismo y hostelería

- 1.1 Orígenes, desarrollo y motivaciones
- 1.2 El turismo y la economía
- 1.3 Organismos, entes y asociaciones
- 1.4 Evolución histórica
- 1.5 La hostelería y su importancia en España
- 1.6 El alojamiento extrahotelero
- 1.7 Departamentos de un hotel
- 1.8 Restaurantes y cafeterías
- 1.9 Cuestionario: Turismo y hostelería

### 2 Preparación del bar-cafetería

- 2.1 Dimensión
- 2.2 La calefacción y refrigeración
- 2.3 La iluminación
- 2.4 Condiciones que deben reunir los locales que sirven bebidas
- 2.5 Relación interna - impresos, formularios y comunicación
- 2.6 Cuestionario: Preparación del bar-cafetería

### 3 Las instalaciones de bar

- 3.1 Introducción
- 3.2 Limpieza de maquinaria
- 3.3 Limpieza de loza, cubertería y cristalería
- 3.4 Mostrador y barra
- 3.5 Elaboraciones más comunes
- 3.6 Uso de maquinaria
- 3.7 Cuestionario: Las instalaciones de bar

### 4 Limpieza y conservación de menaje y superficies

- 4.1 Departamentos principales
- 4.2 Tipos de suelo
- 4.3 Mobiliario

- 4.4 Marmitón y fregadores
- 4.5 Conjunto de operaciones necesarias
- 4.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y superficies

## **5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes**

- 5.1 Carros
- 5.2 Otros útiles
- 5.3 La lencería
- 5.4 Normas generales para un buen servicio
- 5.5 Uniformes - Tipos y características
- 5.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y uniformes

## **6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias**

- 6.1 Aprovisionamiento de materiales y mercaderías
- 6.2 Emisión de documentos
- 6.3 Inventarios
- 6.4 Cuestionario: Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

## **7 Oferta y servicio de bebidas en la barra**

- 7.1 Introducción
- 7.2 Tipos de bebidas
- 7.3 Asesoramiento sobre las bebidas
- 7.4 Cafés Infusiones Chocolates - Tipos y características
- 7.5 Cuestionario: Oferta y servicio de bebidas en la barra

## **8 Coctelería**

- 8.1 Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería
- 8.2 Componente y función
- 8.3 Cuestionario: Coctelería

## **9 Servicios de vinos y cavas**

- 9.1 La vid
- 9.2 Tipos de fermentación
- 9.3 Otros tipos de fermentación
- 9.4 La crianza de blancos y tintos
- 9.5 La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica
- 9.6 La crianza en botella
- 9.7 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
- 9.8 El servicio de los vinos de acuerdo con las características del menú
- 9.9 Funciones del sommelier
- 9.10 Zonas vinícolas con denominación de origen
- 9.11 Cuestionario: Servicios de vinos y cavas

## **10 Preparación y presentación de platos combinados**

- 10.1 El consomé
- 10.2 Sopas o cremas
- 10.3 Hortalizas y legumbres
- 10.4 Pescados
- 10.5 Mariscos
- 10.6 Huevos
- 10.7 Aves
- 10.8 Carnes
- 10.9 Postres y helados
- 10.10 Cuestionario: Preparación y presentación de platos combinados

## **11 Mobiliario de restaurante**

- 11.1 Mobiliario de un comedor
- 11.2 Normas generales para el montaje de mesas
- 11.3 Mesa - buffet
- 11.4 Mesas para banquetes
- 11.5 Diversos accesorios para colocación del material
- 11.6 Cuestionario: Mobiliario de restaurante

## **12 Servicios de mesas**

- 12.1 Técnicas de recepción y acomodo de clientes
- 12.2 La comanda, concepto y características
- 12.3 Técnicas de servicio en la restauración
- 12.4 Tipos de servicios
- 12.5 Atenciones con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa
- 12.6 Cuestionario: Servicios de mesas

## **13 El banquete - tipos y características**

- 13.1 Introducción
- 13.2 Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes
- 13.3 Datos contenidos en el impreso o «planning» de banquetes
- 13.4 Normas generales sobre composición de menús
- 13.5 Datos que deben figurar en todo menú
- 13.6 Servicio de buffet
- 13.7 Cuestionario: El banquete - tipos y características

## **14 Servicio de habitaciones**

- 14.1 Normas generales de servicios
- 14.2 Grill o parrilla
- 14.3 Servicio de desayunos
- 14.4 Departamento de room-service o servicio de habitaciones
- 14.5 Cuestionario: Servicio de habitaciones

## **15 Facturación**

- 15.1 Sistemas de facturación
- 15.2 La confección de la factura y medios de apoyo
- 15.3 Cuestionario: Facturación

## **16 Inglés para restaurante bar**

- 16.1 Vocabulario más utilizado
- 16.2 Frases hechas más utilizadas
- 16.3 Cuestionario: Cuestionario final