



Camarero



Área: ALIMENTACIÓN/HOSTELERÍA

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Destinado a las personas que trabajen como camarero

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.

CONTENIDOS

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 bodega 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

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.