Camarero

Área: Albañileria
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Cada profesión tiene sus técnicas operativas y procedimientos. Este programa formativo perteneciente al área de oficios centra su atención en el conocimiento de las particularidades de la materia objeto de estudio, siempre desde un punto de vista teórico-práctico de cara a que quien lo cursa progrese profesionalmente. Los siniestros laborales pueden deberse a condiciones medioambientales del centro de trabajo, condiciones físicas del trabajo, condiciones del puesto de trabajo y condiciones derivadas del sistema organizativo del trabajo. Cada riesgo laboral lleva conexo un plan preventivo para evitarlo o paliar su gravedad. Un siniestro puede ocasionarse por ignorancia de los riesgos que se corren, por una actuación negligente, o sea, no tomar las precauciones necesarias para ejecutar una tarea o por una actitud temeraria de rechazar los riesgos que existen. Como complemento se incluye un programa formativo general sobre Prevención de Riesgos Laborales en hostelería.

CONTENIDOS

Camarero Bar/Restaurante: 1 Turismo y hostelería 2 Preparación del bar-cafetería 3 Las instalaciones de bar 4 Limpieza y conservación de menaje y superficies 5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes 6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias 8 Coctelería 9 Servicios de vinos y cavas 10 Preparación y presentación de platos combinados 11 Mobiliario de restaurante 12 Servicios de mesas 13 El banquete - tipos y características 14 Servicio de habitaciones 15 Facturación Prevención de Riesgos Laborales Básico: Introducción a la Prevención. El Trabajo y la Salud. Los daños derivados del trabajo. Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. Concepto básico y objetivo. Concepto de ergonomía. Protección colectiva e individual. Planes de emergencia y autoprotección. Vigilancia de la salud Organización de la prevención Socorrismo y primeros auxilios. PRL Especialidad Hostelería: Fuentes de riesgo de sobreesfuerzos. Fuentes de exposición a temperaturas no adecuadas. Fuentes de riesgo de estrés laboral. Fuentes de riesgo de caída de persona al mismo nivel. Fuentes de riesgo de cortes y contusiones. Fuentes de riesgo eléctrico. Fuentes de quemaduras. Fuentes de riesgo de exposición a sustancias químicas. Fuentes de riesgo de exposición a contaminantes biológicos. Fuentes de riesgo de exposición a radiaciones. Fuentes de riesgo de incendio y explosión. Fuentes de riesgo de atraco.

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.