



Camarero y prevención en hostelería



Área: PACKS HOSTELERÍA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

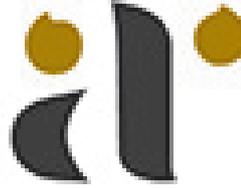
[Matricularme](#)

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 conexas 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

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 Marmiton 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 consome 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 Prevención en hostelería 1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud 1.1 El trabajo y la salud 1.2 Los Riesgos Profesionales 1.3 Factores de Riesgo Laboral 1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud 1.5 Daños derivados del trabajo 1.6 Accidentes de trabajo 1.7 Enfermedades profesionales 1.8 Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional 1.9 Otras patologías derivadas del trabajo 1.10 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos 1.11 Deberes y obligaciones básicas en esta materia 1.12 Política de Prevención de Riesgos Laborales 1.13 Fomento de la toma de conciencia 1.14 Participación, información, consulta y propuestas 1.15 El empresario 1.16 El trabajador 1.17 Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud 2 Riesgos generales y su prevención 2.1 Caídas de personas a distinto o al mismo nivel 2.2 Proyección de fragmentos o partículas 2.3 Golpes o cortes por objetos y herramientas 2.4 Atrapamiento por vuelco de máquina 2.5 Golpes atrapamientos por derrumbamiento 2.6 Contacto eléctrico 2.7 Sobreesfuerzo 2.8 Exposición al polvo o a ruidos 2.9 Dermatitis profesional y riesgos de contaminación 2.10 Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo 2.11 Contaminantes químicos 2.12 Toxicología laboral 2.13 Medición de la exposición a contaminantes 2.14 Corrección ambiental 2.15 Contaminantes físicos 2.16 Energía mecánica 2.17 Energía térmica 2.18 Energía electromagnética 2.19 Contaminantes biológicos 2.20 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral 2.21 Sistemas elementales de control de riesgos 2.22 Protección colectiva 2.23 Equipos de Protección individual 2.24 Protección del cráneo 2.25 Protectores del aparato auditivo 2.26 Protectores de la cara y del aparato visual 2.27 Protectores de las vías respiratorias 2.28 Protección de las extremidades y piel 2.29 Protectores del tronco y el abdomen 2.30 Protección total del cuerpo 2.31 Control de riesgos derivados de trabajos en altura 2.32 Características del riesgo de caída de altura 2.33 Características generales de los dispositivos 2.34 Clasificación y campos de aplicación 2.35 Planes de emergencia y evacuación 2.36 Organización del plan de emergencia 2.37 Señalización 2.38 Clases de señalización y utilización 2.39 Señalización óptica 2.40 Señales en forma de panel 2.41 Señales gestuales 2.42 Señales luminosas 2.43 Señalización acústica y otras señalizaciones 2.44 El control de salud de los trabajadores 2.45 La vigilancia de la salud de los trabajadores 2.46 Integración de los programas de vigilancia de la salud 2.47 Cuestionario: Riesgos generales y su prevención 3 Riesgos específicos en hostelería 3.1 Fuentes y causas de riesgo de sobreesfuerzos 3.2 Prevención del riesgo de sobreesfuerzos 3.3 Precauciones para prevenir el riesgo de sobreesfuerzos 3.4 Fuentes y causas de exposición a temperaturas no adecuadas 3.5 Prevención de exposición a temperaturas no adecuadas 3.6 Fuentes y causas de riesgo de estrés laboral 3.7 Prevención del riesgo de estrés laboral 3.8 Fuentes y causas de riesgo de caída de persona al mismo nivel 3.9 Prevención del riesgo de caída de persona al mismo nivel 3.10 Fuentes y causas de riesgo de cortes y contusiones 3.11 Prevención del riesgo de cortes y contusiones 3.12 Fuentes y causas de riesgo eléctrico 3.13 Prevención del riesgo eléctrico 3.14 Fuentes y causas de quemaduras 3.15 Prevención del riesgo de quemaduras 3.16 Fuentes y causas de riesgo de exposición a sustancias químicas 3.17 Prevención del riesgo de exposición a sustancias químicas 3.18 Fuentes y causas de riesgo de exposición a contaminantes biológicos 3.19 Prevención del riesgo de exposición a contaminantes biológicos 3.20 Fuentes y causas de riesgo de exposición a radiaciones 3.21 Prevención del riesgo de exposición a radiaciones 3.22 Fuentes y causas de riesgo de incendio y explosión 3.23 Prevención del riesgo de incendio y explosión 3.24 Fuentes y causas de riesgo de atraco 3.25 Prevención del riesgo de atraco 3.26 Cuestionario: Riesgos específicos en hostelería 4 Elementos básicos de gestión de la prevención 4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva 4.2 Organización preventiva del trabajo 4.3 Procedimiento general de la planificación 4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo 4.5 Representación de los trabajadores 4.6 Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención 5 Primeros auxilios 5.1 Procedimientos generales 5.2 Eslabones de la cadena de socorro 5.3 Evaluación primaria de un accidentado 5.4 Normas generales ante una situación de urgencia 5.5 Reanimación cardiopulmonar 5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias 5.7 Fracturas 5.8 Traumatismos craneoencefálicos 5.9 Lesiones en columna 5.10 Quemaduras 5.11 Lesiones oculares 5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos 5.13 Plan de actuación 5.14 Cuestionario: Cuestionario final

METODOLOGÍA

- **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 **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.

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.