



CURSO DE CAMARERO



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 colocarlos 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.



Contenido

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. Miseen 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. Miseen 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

