

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO: Camarero Servicio de Bar

HORAS: 150 horas + 65H (El curso incluye formación en Empleabilidad y Habilidades Sociales, Competencias Digitales e Idiomas cuyo objetivo es facilitar los conocimientos y recursos necesarios para acercarse a las empresas con confianza y desenvolverse adecuadamente en un puesto de trabajo).

REQUISITOS:

No se establecen requisitos académicos de acceso, pero se recomienda poseer competencias digitales básicas para el aprovechamiento de la formación online.

Modalidad On Line

Contenidos

Bloque I.

UD1. La Restauración.

1.1. Conceptos generales.

1.2. Evolución del sector de la restauración.

1.3. Definición y clasificación de los establecimientos de restauración.

1.4. Organización de los restaurantes.

UD2. La Brigada.

2.1. La brigada.

2.2. El servicio de mostrador. Clases y características.

2.3. Los uniformes.

UD3. La mise en place. Protocolo. La comanda.

3.1. La mise en place.

3.2. Desarrollo del servicio en el comedor.

3.3. Tipos de servicio.

3.4. Normas de protocolo.

3.5. Servicio de vinos y licores.

3.6. La mise en place del bar.

3.7. El servicio en la barra o mostrador.

3.8. Estudio de tiempos, recorridos y procesos.

3.9. Control de calidad.

3.10. La comanda.

UD4. El mobiliario y el material de trabajo.

4.1. El mobiliario principal y el auxiliar.

4.2. El material de trabajo.

4.3. Instalaciones y maquinaria de bar.

4.4. Nuevas tecnologías.

UD5. Salsas empleadas en el bar o la cafetería.

5.1. Salsas.

5.2. Otros condimentos.

5.3. El aceite.

UD6. Servicio de bebidas, aperitivos y platos combinados.

6.1. Introducción.

6.2. Servicio en la barra.

6.3. El servicio en las mesas.

6.4. Servicio de aperitivos.

6.5. Servicio de plancha.

6.6. Condiciones básicas de los alimentos en el Bar.

UD7. La Coctelería.

7.1. Introducción.

7.2. Útiles necesarios en Coctelería.

7.3. La estación central.

7.4. Elaboración de los cócteles.

7.5. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador.

7.6. Series de Coctelería.

7.7. Los vasos de Cocktail.

7.8. Recetario básico de Coctelería.

UD8. Los vinos.

8.1. Vinos.

8.2. Las uvas y sus componentes.

8.3. Fermentación de la uva y composición del vino.

8.4. Generalidades en la elaboración y clasificación del vino.

8.5. Definición de cada tipo de vino.

8.6. Elaboración y crianza del vino.

8.7. Crianza de los vinos.

8.8. Crianza de los vinos espumosos.

8.9. Servicio de los vinos.

Bloque II.

UD9. Aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas.

9.1. Introducción: breve historia de la destilación.

9.2. Elaboración de licores y aguardientes.

9.3. Tipos de aguardiente y licor.

9.4. Licores.

9.5. Relación de licores.

9.6. Otras bebidas.

9.7. Servicio de vinos y licores espirituosos.

UD10. Bebidas no alcohólicas.

10.1. El café.

10.2. El té.

10.3. Otras infusiones.

10.4. El cacao.

10.5. Zumos.

10.6. Refrescos.

UD11. Semifríos y Helados.

11.1. Introducción.

11.2. Semifríos.

11.3. Helados.

UD12. Facturación y Cobro.

12.1. El proceso de facturación.

12.2. Liquidaciones.

12.3. Caja del día.

12.4. Diario de producción e Informe de Ventas.

12.5. La comanda.

UD13. Atención al cliente.

13.1. Características esenciales de la empresa de servicios.

13.2. Tipología de clientes según las circunstancias y los caracteres.

13.3. El personal.

13.4. La comunicación.

13.5. Normas de atención al cliente.

13.6. La protección de usuarios y consumidores.

13.7. Reclamaciones y quejas: tratamiento.

13.8. Las resoluciones.

UD14. Reglamentación española en restauración.

14.1. Legislación estatal.

14.2. Derechos y obligaciones del usuario en un local de restauración.

14.3. Legislación autonómica.