



Curso de 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.

Contenido

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 Aprovechamiento, almacenaje y control de existencias

- 6.1 Aprovechamiento de materiales y mercaderías
- 6.2 Emisión de documentos
- 6.3 Inventarios
- 6.4 Cuestionario: Aprovechamiento, 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 barrica
- 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