



Curso de Camarero Barman

A QUIEN VA DIRIGIDO

Este curso va dirigido a todas aquellas personas que, sin tener una experiencia profesional en el mundo de la hostelería, desean adquirir una formación que les permita iniciarse en la profesión de camarero-barman. También va destinado a todas aquellas personas que ya poseen una cierta experiencia profesional en este campo, pero que desean ampliar y perfeccionar su formación de una forma más especializada en el ámbito de la hostelería. Así mismo podrán acceder a esta acción formativa todas aquellas personas que buscan una profesión con futuro y aquellos que piensan en abrir un establecimiento propio.

REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO

- **Nivel académico o de conocimientos generales:** Graduado Escolar o equivalente.
- **Nivel profesional o técnico:** No se precisan conocimientos específicos, ni experiencia profesional.
- **Condiciones físicas:** No padecer enfermedades infecto-contagiosas, ni minusvalías físicas o psíquicas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

OBJETIVO GENERAL

Realizar la puesta a punto del comedor/restaurante así como atender y servir a los clientes cumpliendo las normas establecidas en cada situación y utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar el máximo de calidad y rentabilidad.

CONTENIDOS

1.1 Denominación del módulo: **Introducción a la hostelería.**

1.2 Contenidos formativos del módulo

- Clasificación de hoteles, restaurantes, cafeterías, etc.
- El factor humano: Deontología elemental de la profesión.
- Comunicación y trato con el cliente. Tipos de clientes.
- Uniformes.
- Higiene personal.

2.1 Denominación del módulo: **Preparación y montaje del comedor. (Mise-en-place).**

2.2 Contenido formativo del módulo

- Mobiliario de un comedor: tipos y características.
- El office: situación, características y función.
- Loza, cubertería y cristalería; tipos, características y función de sus componentes.
- Sistemas de repaso y manejo de los componentes del menaje.
- Mantelería: tipos, características y función de las diferentes piezas.
- El aparador; características y función.
- Normas generales para el montaje del comedor.

3.1 Denominación del módulo: **Servicio de mesas.**

3.2 Contenido formativo del módulo

- Las pinzas de restaurante, su uso.



- Desbarasado.
- Normas generales para el servicio de mesas.
- La comanda: lectura y trámite.
- Esquema de itinerario de las distintas comandas.
- Servicio de bebidas.
- El vino, clasificación y tipos según manjares.
- Marcado de mesas; cubiertos según manjares.
- Servicio emplatado; características y desarrollo.
- Servicio de fuente a plato; características y desarrollo.
- Servicio con mesa auxiliar o gueridon.

4.1 Denominación del módulo: **Montaje y servicio de banquetes.**

4.2 Contenido formativo del módulo

- El banquete: concepto, tipos y características.
- Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes.
- Diferentes estructuras o formas de mesas para banquetes según: nº orden; de comensales y distribución-dimensiones del espacio donde se monta.
- Ordenes de servicio de banquetes.
- Normas generales de montaje de banquetes.
- Organización para la recepción de invitados a un banquete.
- Normas generales para el servicio de banquetes.

5.1 Denominación del módulo: **Puesta a punto del bar-cafetería. (Mise-en-place).**

5.2 Contenido formativo del módulo

- Importancia de la puesta a punto del bar.
- Equipos: tipos y función.
- Características, uso y limpieza de batidora, exprimidor, cafetera, molinillo y plancha.
- Cristalería propia del bar.
- La estación central.

6.1 Denominación del módulo: **Servicios de bar-cafetería.**

6.2 Contenido formativo del módulo

- Normas generales de servicio de bebidas en el bar y salón
- El café. Elaboraciones y servicio.
- Infusiones. Elaboraciones y servicio.
- El chocolate. Elaboraciones y servicio.
- Tostadas y sándwiches simples. Tipos, elaboraciones y servicio.
- Servicio de refrescos.
- Las bebidas aperitivo. Tipos y servicio.
- Coctelería. Elaboraciones y servicio.
- Elaboraciones y servicio de long drinks y short drinks.

EXPEDICIÓN DE CERTIFICADO

A la finalización de la acción formativa el alumno recibirá la correspondiente acreditación de asistencia y/o aprovechamiento