



Curso de Camarero de Banquetes

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 y trabajar como profesionales del servicio de banquetes y/o catering en general.

También va destinado a todos aquellos que ya poseen una cierta experiencia profesional en este campo, pero que desean ampliar y perfeccionar su formación de una forma más académica y especializada.

Esta acción formativa es compatible con cualquier otra actividad y apropiada para todo tipo de personas (estudiantes, amas de casa, profesionales de otros sectores) ya que este trabajo se desarrollará fundamentalmente durante los fines de semana.

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: **Montaje y servicio de banquetes.**

3.2 Contenido formativo del módulo:

- Las pinzas de restaurante, su uso.
- Desbarasado.
- Montaje y servicio de menús.
- Servicio de bebidas
- El vino, clasificación y tipos según manjares.
- 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.

EXPEDICIÓN DE CERTIFICADO:

A la finalización del curso se expide el correspondiente certificado de asistencia y/o aprovechamiento.