



# 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 DEL CERTIFICADO**

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