



Camarero servicio de bar

Sku: 0338_V2

Horas: 80

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES - DOTAR A LOS TRABAJADORES DE LA FORMACIÓN NECESARIA QUE LES CAPACITE Y PREPARE PARA DESARROLLAR COMPETENCIAS Y CUALIFICACIONES EN PUESTOS DE TRABAJO QUE CONLLEVEN RESPONSABILIDADES, POR UN LADO DE PROGRAMACIÓN CON EL FIN DE QUE LOS TRABAJADORES ADQUIERAN LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA REALIZAR UNA CORRECTA Y ADECUADA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO Y POR OTRO LADO, DE DIRECCIÓN, YA QUE LOS ENCARGADOS DE ORGANIZAR EL TRABAJO DEBEN TENER UNA CORRECTA FORMACIÓN EN LA MATERIA CON EL FIN DE MAXIMIZAR LOS RECURSOS, TANTO MATERIALES COMO HUMANOS, DE QUE DISPONE LA EMPRESA, - FACULTAR AL TRABAJADOR PARA ASESORAR A LOS CLIENTES SOBRE LOS PRODUCTOS OFRECIDOS DE MODO QUE SE ADAPTE A LAS EXPECTATIVAS DEL CLIENTE Y A LOS INTERESES ECONÓMICOS DEL ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA, - CAPACITAR AL TRABAJADOR PARA EL COMPORTAMIENTO FRENTE AL CLIENTE EN LAS SITUACIONES QUE PUEDAN SURGIR EN EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD, OBJETIVOS ESPECIFICOS - FORMAR AL TRABAJADOR PARA LA PREPARACIÓN Y MONTAJE DEL ÁREA DE BAR/CAFETERÍA, SIGUIENDO LAS NORMAS ESTABLECIDAS, CON EL FIN DE PRESTAR LOS SERVICIOS CON LA MÁXIMA CALIDAD Y RENTABILIDAD, - CAPACITAR AL TRABAJADOR PARA LA PREPARACIÓN Y EL SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS, CÓCTELES, CAFÉS, INFUSIONES, BATIDOS, HELADOS, ETC, - PROPORCIONAR A LOS PARTICIPANTES CONOCIMIENTOS SOBRE LA ELABORACIÓN DE VINOS, SU ORIGEN Y CUALIDADES, INDICANDO LAS PAUTAS A SEGUIR EN LA PRESENTACIÓN Y SERVICIO, DE MANERA QUE PERMITA AL TRABAJADOR ASESORAR A LOS CLIENTES ADECUADAMENTE, - CAPACITAR A LOS PARTICIPANTES PARA LA REALIZACIÓN DEL INVENTARIO Y SOLICITAR LAS MERCANCÍAS QUE RESULTEN NECESARIAS PARA CUBRIR LAS EXIGENCIAS DE LA PRODUCCIÓN, - FACULTAR AL PROFESIONAL PARA REALIZAR LA FACTURACIÓN Y COBRO DE LOS SERVICIOS PRESTADOS A LOS CLIENTES, - INFORMAR AL PROFESIONAL SOBRE LA ACTUACIÓN ANTE POSIBLES RECLAMACIONES DE CLIENTES,

CONTENIDOS

Bloque I. Tema 1. 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 Tema 2. La Brigada. 2.1. La brigada 2.2. El servicio de mostrador. Clases y características 2.3. Los uniformes Tema 3. 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 Tema 4. 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 55 de bar 4.4. Nuevas tecnologías Tema 5. Salsas empleadas en el bar o la cafetería. 5.1. Salsas 5.2. Otros condimentos 5.3. El aceite Tema 6. 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 Tema 7. 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 Tema 8. 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. Tema 9. 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 Tema 10. 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 Tema 11. Semifríos y Helados. 11.1. Introducción 11.2. Semifríos 11.3. Helados Tema 12. 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 Tema 13. 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 Tema 14. Reglamentación española en restauración. 14.1. Legislación estatal 14.2. Derechos y obligaciones del usuario en un local de restauración 14.3. Legislación autonómica