

Camarero Servicio de Bar



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 24.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Adquirir el alumno los conocimientos y habilidades necesarias para la puesta en punto del restaurante y del bar-cafetería para alcanzar el mayor nivel de calidad.
- Capacitar al alumno como camarero para servir aperitivos, bebidas, etc. mostrando los conocimientos teóricos y prácticos para atender y servir a 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 maquinaria 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 coctelera

7.1. Introducción

7.2. Útiles necesarios en coctelera

7.3. La estación central

7.4. Elaboración de los cocteles

7.5. Elaboración de los cocteles en vaso mezclador

7.6. Series de coctelera

7.7. Los vasos de cocotal

7.8. Recetario básico de coctelera

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