CURSO SUPERIOR DE CAMARERO PROFESIONAL

SKU: EVOL-5169-iNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	200
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Este curso de Camarero Profesional le ofrece una formación especializada en la materia. Para el equipo de profesionales del ámbito de restauración, es muy importante desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del camarero, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza. Así, con este curso de Camarero Profesional se aportarán los conocimientos necesarios para desarrollar las habilidades del Camarero.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO.

1. La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones
2. Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería
3. Mobiliario del bar
4. Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción, tipos y calidades
5. Mobiliario para servicio en mesa
6. Mesas auxiliares
7. Aparadores
8. Gueridones
9. Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico sanitarias en el bar-cafetería
10. Decoración del establecimiento
11. Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos
12. Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y COMIDAS EN BARRA Y EN MESA

1. Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra
2. Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa
3. Toma de la comanda
4. Manejo de la bandeja
5. Servicio de cafés e infusiones
6. Servicio de combinados
7. Servicio de zumos naturales y batidos
8. Coctelería
9. Diferentes elaboraciones culinarias en el bar- cafetería y su servicio
10. Preparación y servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

1. La atención y el servicio
2. La importancia de nuestra apariencia personal
3. Importancia de la percepción del cliente
4. Finalidad de la calidad de servicio
5. La fidelización del cliente
6. Perfiles psicológicos de los clientes
7. Objeciones durante el proceso de atención
8. Reclamaciones y resoluciones
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores
2. La comunicación no verbal
3. La comunicación escrita
4. Barreras de la comunicación
5. La comunicación en la atención telefónica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos
4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual
6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados

2. Normas básicas de preparación y servicio
3. Whiskys
4. Ron
5. Ginebra
6. Vodka
7. Brandy

UNIDAD DIDÁCTICA 7. COCTELERÍA

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería
2. La «estación central»; tipos, componentes y función
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles
4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos
5. Normas para la preparación de los cócteles
6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración
7. La presentación de la bebida y decoración
8. Las bebidas largas o long-drinks
9. Las combinaciones: Densidades y medidas
10. Características y servicio de las series de coctelería
11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles
12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL SERVICIO DE VINOS.

1. Tipos de servicio
2. Normas generales de servicio
3. Abertura de botellas de vino
4. La decantación: objetivo y técnica

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

1. Elementos claves en la venta
2. Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas
3. Fases de la Venta

UNIDAD DIDÁCTICA 10. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA

1. Importancia de la facturación como parte integrante del servicio
2. Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos
3. Sistemas de cobro
4. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes
5. La confección de la factura o ticket y medios de apoyo
6. Apertura, consulta y cierre de caja
7. Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CIERRE DEL BAR-CAFETERÍA

1. Tareas propias del cierre
2. Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato
3. Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas
4. Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería
5. Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o incidencias