

GRATUITO

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

Fecha de inicio 9 de Marzo

🕒 215 h.

Curso de Auxiliar de Camarero en Santa Cruz del Retamar

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Yolanda Muñoz Cano

Tel. 925 10 30 73

Centro Coordinador Servicios sociales Valmojado

Auxiliar de camarero en Santa Cruz del Retamar

FORMACIÓN PRÁCTICA

DURACIÓN

215 horas: 65 de troncal +
150 de específica.

LUGAR

Centro social Polivalente.
Calle Peinado, 5. Santa Cruz
del Retamar.

HORARIO

De lunes a viernes,
de 9 a 14 horas.

DIRIGIDO

A jóvenes de entre 16 y 29
años beneficiarios del
Sistema de Garantía Juvenil
interesados en auxiliar de
camarero.

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo.

METODOLOGÍA

La metodología de
formación será presencial.

PRECIO

Gratuito.

Auxiliar de camarero en Santa Cruz del Retamar

FORMACIÓN PRÁCTICA

CONTENIDOS TRONCALES:

EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES

🕒 65 h.

Módulo 1: Habilidades personales.

Módulo 2: Habilidades sociales.

Módulo 3: Habilidades para la empleabilidad.

CONTENIDOS ESPECÍFICOS:

CONTENIDOS DE “AUXILIAR DE CAMARERO”

🕒 150 h.

1: TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA:

- Sistemas de organización y distribución del trabajo.
- Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa.
- Atención al cliente en restauración.
- La comunicación en restauración.
- La venta en restauración.
- Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería.
- Cierre del bar-cafetería.

2. BEBIDAS:

- Procesos de servicio en barra y mesa.
- Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos.
- Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas.
- Bebidas simples distintas a vinos.
- Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas.
- Coctelería.
- Confección de cartas de bebidas.

3. ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA:

- Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería.
- Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales.
- Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería.
- Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración.
- Montaje de expositores y barras de degustación.
- Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería.
- Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería.

4. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 - Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.
 - Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.
- Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.
- Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos en hostelería.
 - Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad hostelera.