

Cámara
Motril



➤ **DURACIÓN**

120 HORAS

➤ **METODOLOGÍA**

Formación presencial

➤ **PRECIO**

Gratuito

➤ **REQUISITOS FINALIZACIÓN**

Asistencia: + 75%

Evaluación final: realizar un cuestionario.

➤ **TITULACIÓN OBTENIDA**

Diploma acreditativo

➤ **OBJETIVO:**

Dotar a los participantes de todos los conocimientos teórico - prácticos para desarrollar su profesión de Camarero/a.

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

PROGRAMA:

Formación troncal: INGLÉS. HABILIDADES SOCIALES Y EMPLEABILIDAD

Duración: 60 horas

CONTENIDOS:

UNIT 1: Bars and Restaurants. Hotel Food.

UNIT 2: Taking Reservations. Giving Directions.

UNIT 3: Seating Guests. Taking Food Orders.

UNIT 4: Describing Dishes. Recommending Dishes.

UNIT 5: The Wine List. Pairing Wine With Food.

UNIT 6: Getting To know the bar. Taking Drink Orders.

UNIT 7: Making Bar Drinks. Bar Food.

UNIT 8: Coffee Houses and Espresso Bars. Buffets

UNIT 9: Getting to know the kitchen 1. Basic Cooking 1.

UNIT 10: Getting to know the Kitchen 2.

Basic Cooking

UNIT 11: Desserts and Pastry.

Making Pastry.

UNIT 12: Handling Food.

Food Storage.

UNIT 13: Taking Inventory.

Ordering Supplies.

UNIT 14: The Breakfast Tray.

Setting a Dinner Table.

UNIT 15: Planning a Menu.

Designing a Menu.

UNIT 16: Health and Safety Issues.

Emergencies.

UNIT 17: Catering an Event.

Food Planning for an Event.

UNIT 18: Paying the Bill.

Handling Complaints.

UNIT 19: Applying for a Job.

Interviewing.

UNIT 20: Preparing a CV.

Writing a CV.

Formación específica: OPERACIONES BÁSICAS DE CAMAREROS/AS DE RESTAURANTE

Duración: 60 horas

CONTENIDO:

1) Manual de Bienvenida.

- ✓ Saludo de la Dirección.
- ✓ Presentación de nuestros establecimientos.
- ✓ Objetivo y Filosofía.
- ✓ La cortesía y los buenos modales.
- ✓ Porque todos somos vendedores de nuestro Hotel.
- ✓ Conozcamos bien nuestro producto.
- ✓ Normas de imagen personal.
- ✓ Recomendaciones Medioambientales.
- ✓ Política de igualdad y bienestar.

2) Manual Operativo.

- ✓ Bienvenida al departamento.
- ✓ Normas básicas en la atención de clientes.
- ✓ Organigrama del departamento.
- ✓ Servicios de Restaurante.
- ✓ Mise Place.
- ✓ Bienvenida a los clientes.

- ✓ Servir vinos de la carta.
- ✓ Servicio permanente y quitar mesas.
- ✓ Despedida de los clientes.
- ✓ Servicio en bares.
- ✓ Preparación y Mise en Place.
- ✓ Servicio de bebidas.
- ✓ Atención y vista 360.
- ✓ Despedida de los clientes.
- ✓ Limpieza de barra.
- ✓ Servicio de mesas.
- ✓ Atención y comunicación.
- ✓ Cierre y preparación para el día siguiente.

3) Requisitos del buen camarero.

- ✓ Tener habilidades comunicativas.
- ✓ Mostrarse comprometido con su trabajo.
- ✓ Saber manejar el estrés.
- ✓ Pensar rápido.
- ✓ Conocer todo de lo que dispone el establecimiento.
- ✓ Ser muy observador.
- ✓ Ser educado y respetuoso.
- ✓ Útiles de trabajo.
- ✓ Vestimenta.

4) Carta de Vinos

5) Coctelería.