



FSE+. Fondo Social Europeo Plus



Talento Joven

CURSO DE OPERACIONES BÁSICAS DE CAMAREROS/AS DE RESTAURANTE

Comienzo: 31/03/2025



Duración: 120 horas
Dirigido a jóvenes de entre 16 y 29 años
Presencial y gratuito

#EuropaSeSiente

Cámara
Motril

➤ DURACIÓN

120 HORAS

(21/04/2025 al 27/05/2025)

➤ 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:

Formación troncal: INGLÉS BÁSICO **ATENCIÓN AL CLIENTE. HABILIDADES** **SOCIALES Y EMPLEABILIDAD**

Duración: 60 horas (21/04/2025 AL 09/05/2025)

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 (12/05/2025 AL 27/05/2025)

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.