



FSE+. Fondo Social Europeo Plus



Talento Joven

CURSO DE OPERACIONES BÁSICAS DE CAMAREROS/AS DE RESTAURANTE



Duración: 120 horas
Comienzo: 21 de abril
Presencial y gratuito

Cámara
Motril

➤ DURACIÓN

120 HORAS

(28/04/2026 al 02/06/2026)

➤ 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: HABILIDADES SOCIALES Y EMPLEABILIDAD

Duración: 60 horas (28/04/2026 AL 15/05/2026)

CONTENIDOS:

•Habilidades personales

UD 1. Auto-conciencia emocional: reconocer las propias emociones

UD 2. Auto-regulación: saber manejar las propias emociones

UD 3. Auto-motivación: utilizar el potencial existente

UD 4. Empatía: saber ponerse en el lugar de las demás personas

•Habilidades sociales

UD 5. Primeras habilidades sociales

UD 6. Conductas sociales

UD 7. Crear relaciones sociales

•Habilidades para la empleabilidad

UD 8. Cómo organizar y planificar las metas profesionales

UD 9. Marketing personal: cómo vender tu CV

UD 10. Proceso de selección de personal

Formación específica: OPERACIONES BÁSICAS DE CAMAREROS/AS DE RESTAURANTE

Duración: 60 horas (18/05/2026 AL 02/06/2026)

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.

Impartición en:

essèntia

psicología & bienestar



Impressive

Playa Granada | Golf