

## CAMARERO



**Dirigido a:**

**Objetivos:**

Este curso permite adquirir los conocimientos necesarios para el buen desempeño de un oficio. Se exponen conocimientos generales de la materia, al igual que trata de forma específica, de conceptos imprescindibles para una buena conclusión de trabajos en el mundo laboral. Este curso, pretende consolidar y mejorar los conocimientos sobre el oficio concreto.

### Contenidos formativos:

#### 1 Turismo y hostelería

1.1 Orígenes, desarrollo y motivaciones

1.2 El turismo y la economía

1.3 Organismos, entes y asociaciones

1.4 Evolución histórica

1.5 La hostelería y su importancia en España

1.6 El alojamiento extrahotelero

1.7 Departamentos de un hotel

1.8 Restaurantes y cafeterías

1.9 Cuestionario: Turismo y hostelería

#### 2 Preparación del bar-cafetería

2.1 Dimensión

2.2 La calefacción y refrigeración

2.3 La iluminación

2.4 Condiciones que deben reunir los locales que sirven bebidas

2.5 Relación interna - impresos, formularios y comunicación

2.6 Cuestionario: Preparación del bar-cafetería

#### 3 Las instalaciones de bar

3.1 Introducción

3.2 Limpieza de maquinaria

3.3 Limpieza de loza, cubertería y cristalería

3.4 Mostrador y barra

3.5 Elaboraciones más comunes

3.6 Uso de maquinaria

## 3.7 Cuestionario: Las instalaciones de bar

### 4 Limpieza y conservación de menaje y superficies

#### 4.1 Departamentos principales

#### 4.2 Tipos de suelo

#### 4.3 Móbelo

#### 4.4 Marmitón y fregadores

#### 4.5 Conjunto de operaciones necesarias

#### 4.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y superficies

### 5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes

#### 5.1 Carros

#### 5.2 Otros útiles

#### 5.3 La lencería

#### 5.4 Normas generales para un buen servicio

#### 5.5 Uniformes - Tipos y características

#### 5.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y uniformes

### 6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

#### 6.1 Aprovisionamiento de materiales y mercaderías

#### 6.2 Emisión de documentos

#### 6.3 Inventarios

#### 6.4 Cuestionario: Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

### 7 Oferta y servicio de bebidas en la barra

#### 7.1 Introducción

#### 7.2 Tipos de bebidas

#### 7.3 Asesoramiento sobre las bebidas

#### 7.4 Cafés Infusiones Chocolates - Tipos y características

#### 7.5 Cuestionario: Oferta y servicio de bebidas en la barra

### 8 Coctelería

#### 8.1 Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería

#### 8.2 Componente y función

#### 8.3 Cuestionario: Coctelería

### 9 Servicios de vinos y cavas

#### 9.1 La vid

#### 9.2 Tipos de fermentación

#### 9.3 Otros tipos de fermentación

#### 9.4 La crianza de blancos y tintos

#### 9.5 La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica

#### 9.6 La crianza en botella

- 9.7 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
- 9.8 El servicio de los vinos de acuerdo con las características del menú
- 9.9 Funciones del sommelier
- 9.10 Zonas vinícolas con denominación de origen
- 9.11 Cuestionario: Servicios de vinos y cavas
  
- 10 Preparación y presentación de platos combinados
- 10.1 El consomé
- 10.2 Sopas o cremas
- 10.3 Hortalizas y legumbres
- 10.4 Pescados
- 10.5 Mariscos
- 10.6 Huevos
- 10.7 Aves
- 10.8 Carnes
- 10.9 Postres y helados
- 10.10 Cuestionario: Preparación y presentación de platos combinados
  
- 11 Mobiliario de restaurante
- 11.1 Mobiliario de un comedor
- 11.2 Normas generales para el montaje de mesas
- 11.3 Mesa - buffet
- 11.4 Mesas para banquetes
- 11.5 Diversos accesorios para colocación del material
- 11.6 Cuestionario: Mobiliario de restaurante
  
- 12 Servicios de mesas
- 12.1 Técnicas de recepción y acomodo de clientes
- 12.2 La comanda, concepto y características
- 12.3 Técnicas de servicio en la restauración
- 12.4 Tipos de servicios
- 12.5 Atenciones con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa
- 12.6 Cuestionario: Servicios de mesas
  
- 13 El banquete - tipos y características
- 13.1 Introducción
- 13.2 Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes
- 13.3 Datos contenidos en el impreso o «planning» de banquetes
- 13.4 Normas generales sobre composición de menús
- 13.5 Datos que deben figurar en todo menú
- 13.6 Servicio de buffet
- 13.7 Cuestionario: El banquete - tipos y características

14 Servicio de habitaciones  
14.1 Normas generales de servicios  
14.2 Grill o parrilla  
14.3 Servicio de desayunos  
14.4 Departamento de room-service o servicio de habitaciones  
14.5 Cuestionario: Servicio de habitaciones

15 Facturación  
15.1 Sistemas de facturación  
15.2 La confección de la factura y medios de apoyo  
15.3 Cuestionario: Facturación

16 Inglés para restaurante bar  
16.1 Vocabulario más utilizado  
16.2 Frases hechas más utilizadas  
16.3 Cuestionario: Cuestionario final

**Duración:** 20 Horas

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 140,00€

**Descuentos:** PRECIO ÚNICO. PROMOCIÓN.PACK 13 (52 €) ¡UN CURSO GRATIS!

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

\* *Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

\* *Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

\* Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.

