

CAMARERO - 20 HORAS

OBJETIVOS:

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.

METODOLOGÍA:

Las acciones formativas se imparten en la modalidad e-learning por lo que se pone a disposición de los alumnos un campus virtual donde desarrollar el proceso de aprendizaje e interactuar con el resto de compañeros/as y el equipo de docentes y/o tutores.

El alumnado usuario podrá elegir sus propios horarios y entrar en la plataforma de formación desde cualquier sitio donde tenga disponible un equipo informático con conexión a internet.

Este curso siguiendo la clasificación de la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo se desarrollará bajo la metodología de tele formación, contando con el soporte de un Aula Virtual, cuyos servicios básicos se detallan a continuación.

El aula virtual es un servicio completo de formación on-line del alumno, donde virtualmente se reproduce el entorno real de aprendizaje del alumno en una materia dada, con las ventajas que ofrece la relativa libertad de horarios y disponibilidad física.

Servicios básicos del aula virtual:

Aula de estudio. En este apartado, se realiza el aprendizaje del temario que compone el/los curso/s que está realizando el alumno. Una vez que el alumno elige el curso (dentro de aquellos a los que está inscrito), se le presentan las posibilidades de entrar en:

Aula de estudio: En esta sección, se dispone del temario que compone el curso, en formato de índice para acceder al capítulo deseado.

Autotest: Con esta herramienta, el usuario realiza tests del curso seleccionado. Dicho test puede centrarse en un capítulo dado o bien en el temario completo. Las preguntas son de tipo test, a elegir una entre cuatro. Al final del test, se muestran las soluciones de las preguntas mal respondidas, junto a la estadística de aciertos y errores y a la posibilidad de repetir el test.

Estadísticas: en esta sección, el alumno puede ver el estado de su curso: el capítulo cuyos tests ha realizado, con sus puntuaciones, si el curso ha finalizado, la nota final en ese caso, etc.

Foro: El foro está basado en una comunicación alumno/profesor o alumno/alumno con mensajes de correo. Contiene los siguientes apartados:

Realizar consulta: Se envía una consulta al foro, y dicha pregunta es respondida por el tutor del alumno. Aparte de esta respuesta, cualquier alumno puede responder, replantear la pregunta, o comentarla en cualquier forma, creándose un árbol de respuestas a una pregunta inicial.

Correo electrónico: En esta sección, el alumno puede remitir emails, tanto a su tutor como al resto de alumnos, además tendrá a su disposición una bandeja de entrada, otra de salida así como una destinada a los correos eliminados, por si fuera necesaria su consulta durante el desarrollo del curso.

Chat: esta modalidad de consulta on-line permite entrar en contacto directo al alumno con su tutor y con el resto de condiscípulos de ese tutor, si bien no hay impedimento para que un alumno se conecte al chat en horario de otro tutor.

Dicho chat se compone de la ventana de mensajes, donde aparecen los mensajes enviados por los distintos usuarios conectados (en diferente color los tutores), junto con una relación de los usuarios y profesores conectados en ese momento (en una ventana lateral), y, evidentemente, el sitio para crear el mensaje que se lanzará al chat. Los tutores se encuentran siempre on-line en las horas señaladas. Aparte, este servicio está siempre abierto para la comunicación entre alumnos

PROGRAMA:

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 DEL 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 Mobiliario
- 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 Aprovechamiento de materiales y mercaderías

CAMARERO - 20 HORAS

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 echas más utilizadas

16.3 Cuestionario: Cuestionario final

CARACTERÍSTICAS

DEL CURSO:

El curso tendrá una duración de 20 horas lectivas. Los derechos de matrícula y participación del curso importan 150 €.

DIPLOMA:

A los alumnos que demuestren aprovechamiento y completen el curso se les otorgará el correspondiente DIPLOMA acreditativo de su participación en el mismo.