



**Camarero Servicio de Sala**

## Camarero Servicio de Sala

**Duración:** 80 horas

**Precio:** euros

**Modalidad:** e-learning

### Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

### Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

### Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

## Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



## Programa del curso:

### TEMA 1. INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE

- 1.1. DEONTOLOGÍA DE LA PROFESIÓN
- 1.2. NORMAS DE CONDUCTA Y TRATAMIENTO HACIA EL CLIENTE, LOS COMPAÑEROS Y LA EMPRESA
- 1.3. EL RESTAURANTE - COMEDOR Y SUS DEPENDENCIAS
- 1.4. LA BRIGADA
- 1.5. LOS UNIFORMES
- 1.6. RELACIÓN DEL COMEDOR CON OTROS DEPARTAMENTOS
- 1.7. EL MOBILIARIO PRINCIPAL Y EL AUXILIAR
- 1.8. EL MATERIAL DE TRABAJO
- 1.9. LA MISE EN PLACE

### TEMA 2. EL TRATO CON EL CLIENTE

- 2.1. RECEPCIÓN Y ACOMODO DEL CLIENTE
- 2.2. DESPEDIDA
- 2.3. LA COMANDA

### TEMA 3. CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

- 3.1. INTRODUCCIÓN
- 3.2. TRANSPORTES DE VIANDAS
- 3.3. CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS
- 3.4. TRINCHADO Y DESPINADO

- 3.5. EL DESBARASE DE MESAS
- 3.6. NORMAS GENERALES DE SERVICIO
- 3.7. DOBLAJE DE MESAS
- 3.8. EL BUFFET DE SERVICIO

#### TEMA 4. LOS VINOS: SU SERVICIO

- 4.1. INTRODUCCIÓN HISTÓRICA
- 4.2. LAS UVAS Y SUS COMPONENTES
- 4.3. FERMENTACIÓN DEL MOSTO Y COMPOSICIÓN DEL VINO
- 4.4. ELABORACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL VINO. GENERALIDADES
- 4.5. ELABORACIÓN Y CRIANZA
- 4.6. SERVICIO

#### TEMA 5. LICORES Y AGUARDIENTES

- 5.1. INTRODUCCIÓN: BREVE HISTORIA DE LA DESTILACIÓN
- 5.2. ELABORACIÓN DE LICORES Y AGUARDIENTES
- 5.3. TIPOS DE AGUARDIENTE Y LICOR
- 5.4. OTRAS BEBIDAS
- 5.5. SERVICIO DE VINOS Y LICORES ESPIRITUOSOS

#### TEMA 6. EL QUESO

- 6.1. EL QUESO: INTRODUCCIÓN
- 6.2. ELABORACIÓN DEL QUESO
- 6.3. CLASIFICACIÓN DE LOS QUESOS
- 6.4. DISTINTAS VARIETADES DE QUESOS Y SUS CARACTERÍSTICAS
- 6.5. OTROS QUESOS

#### TEMA 7. DECORACIÓN DE MESAS

- 7.1. DECORACIÓN DE MESAS CON FLORES
- 7.2. DECORACIÓN DE MESAS CON FRUTAS
- 7.3. DECORACIÓN DE BUFFET

#### TEMA 8. SERVICIOS ESPECIALES

- 8.1. INTRODUCCIÓN
- 8.2. MONTAJE DE BUFFET DE DESAYUNOS
- 8.3. MONTAJE DE MESAS DE DESAYUNOS
- 8.4. SERVICIO DE DESAYUNOS CONTINENTALES
- 8.5. SERVICIO DE DESAYUNOS A LA AMERICANA O A LA INGLESA
- 8.6. SERVICIO DE HABITACIONES
- 8.7. SERVICIO DE DESAYUNOS EN PISOS

- 8.8. SERVICIO DE COMIDAS EN PISOS
- 8.9. MONTAJE DE MESAS ESPECIALES PARA BANQUETES
- 8.10. SERVICIO DE BANQUETES
- 8.11. TIPOS DE MONTAJE DE MESAS
- 8.12. MONTAJE DE MESAS DE REUNIONES
- 8.13. CLASES DE BUFFET
- 8.14. MONTAJE Y SERVICIO DE MESAS DE BUFFETS

### TEMA 9. OTRAS TAREAS Y SERVICIOS

- 9.1. LA CONFECCIÓN DE MENÚS
- 9.2. LA CONFECCIÓN DE CARTAS
- 9.3. SERVICIOS A LA VISTA DEL CLIENTE
- 9.4. LOS POSTRES

### TEMA 10. FACTURACIÓN Y COBRO

- 10.1. EL PROCESO DE FACTURACIÓN
- 10.2. LIQUIDACIÓN
- 10.3. CAJA DEL DÍA
- 10.4. DIARIO DE INFORMACIÓN E INFORME DE VENTAS
- 10.5. LA COMANDA

### TEMA 11. ATENCIÓN AL CLIENTE

- 11.1. CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS
- 11.2. TIPOLOGÍA DE CLIENTES SEGÚN LAS CIRCUNSTANCIAS Y LOS CARACTERES
- 11.3. EL PERSONAL
- 11.4. LA COMUNICACIÓN
- 11.5. NORMAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE
- 11.6. LA PROTECCIÓN DE USUARIOS Y CONSUMIDORES
- 11.7. RECLAMACIONES Y QUEJAS: TRATAMIENTO
- 11.8. LAS RESOLUCIONES