

# CURSO BÁSICO DE CAMARERO

## OBJETIVOS

- Aplicar las técnicas de recepción, acomodo y despedida de clientes.
- Organizar y efectuar el montaje de mesas de acuerdo con las normas establecidas para todo tipo de servicio así como utilizar eficazmente el equipamiento, dotación y mobiliario.
- Aplicar las diferentes técnicas de servicio existentes en restauración.
- Tomar la comanda y colocar los cubiertos apropiados para cada alimento.
- Identificar y aplicar las normas generales establecidas para el servicio de mesa, utilizando los distintos tipos de servicio.
- Conocer el funcionamiento interno de bar-cafetería y utilizar las instalaciones adecuadamente, equipos y herramientas necesarios para la prestación del servicio.
- Preparar y presentar los tipos de bebidas más habituales.
- Aplicar las normas y medidas necesarias para evitar los riesgos laborales.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### 1. CALIDAD EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE

- 1.1. La acogida y la despedida

### 2. OPERACIONES PREVIAS AL SERVICIO

- 2.1. Limpieza y repaso de material
- 2.2. Transporte de material limpio
- 2.3. Mise en place del comedor

### 3. SERVICIO DE RESTAURANTE

- 3.1. Normas del servicio de comedor
- 3.2. Desarrollo del servicio de mesas
- 3.3. Presentación de cartas y toma de comanda

### 4. DIFERENTES OFERTAS GASTRONÓMICAS

- 4.1. Tipos de servicio en el comedor
- 4.2. Servicio de vinos
- 4.3. Servicio de eventos especiales

### 5. MISE EN PLACE DEL BAR

- 5.1. Descripción de la maquinaria utilizada en el bar
- 5.2. Limpieza del material y otros elementos

### 6. SERVICIO DE BAR

- 6.1. Principales tipos de bares
- 6.2. Personal necesario en el bar
- 6.3. Diferentes áreas del bar

### 7. SERVICIO DE BEBIDAS

- 7.1. Servicio de refrescos
- 7.2. Servicio de aperitivos
- 7.3. Servicio de aguardientes y licores
- 7.4. Servicio de bebidas calientes

### 8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- 8.1. Prevención de riesgos laborales
- 8.2. Accidentes laborales más comunes en el restaurante y bar