

CURSO SUPERIOR DE CAMARERO PROFESIONAL

4.0 ★★★★★ [1 opinión](#)

Curso · Online

139 € IVA inc.

Descripción

Tipología	Curso
Metodología	Online
Horas lectivas	300h
Duración	6 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Campus online	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí

¿Quieres convertirte en un profesional del servicio y la hospitalidad? ¿Te gustaría destacarte como un Camarero Profesional altamente capacitado? Entonces, ¡el Curso Superior de Camarero Profesional es perfecto para ti! Este curso, desarrollado por el prestigioso Instituto Exon, te ofrece la oportunidad de estudiar en la comodidad de tu hogar, a través de nuestra modalidad online, durante un período de seis meses. Al realizar este curso estudiaras a través de un campus online, tendrás acceso a recursos didácticos de calidad y contarás con el apoyo de un tutor personal, quien estará allí para responder tus consultas y brindarte la orientación que necesites en tu proceso de aprendizaje.

En este curso, aprenderás todas las habilidades y competencias necesarias para convertirte en un experto Camarero Profesional. Dominarás técnicas de atención al cliente, servicio de bebidas y alimentos, montaje de mesas, protocolo y etiqueta, gestión de eventos y mucho más. A través de este curso aprendes a aplicar las técnicas de recepción, acomodo y despedida de clientes, así como a organizar y efectuar el montaje de mesas de acuerdo con las normas establecidas para todo tipo de servicio. Te capacitas para utilizar eficazmente el equipamiento, dotación y mobiliario, aplicando las diferentes técnicas de servicio existentes en restauración, y/o tomar la comanda y colocar los cubiertos apropiados para cada alimento.

¡No pierdas la oportunidad de formarte como un Camarero Profesional de excelencia! Haz clic en el botón "Pide Información" y un asesor de Emagister se pondrá en contacto contigo para brindarte más detalles sobre el curso, resolver tus dudas y guiarte en el proceso de inscripción. ¡Empieza a darle forma a tu futuro en el apasionante mundo de la hostelería hoy mismo!

Instalaciones y fechas

Online

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

Preguntas & Respuestas

Opiniones

Ramon j.m

4.0 ★★★★★ 27/02/2023

Sobre el curso: una formacionmuy completa,he aprendido mucho

¿Recomendarías este curso?: Sí

*Todas las opiniones recogidas por Emagister & iAgora han sido verificadas

Logros de este Centro



¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?



Materias

- ✓ Servicio de mesa
- ✓ Bebidas alcohólicas
- ✓ Servicio al cliente
- ✓ Calidad en el servicio
- ✓ Servicio de bar

Profesores



Adrián Mendoza

TUTOR

Temario

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO.

- La brigada del bar-cafetería.
- Composición y funciones
- Puesta a punto del material.
- Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería
- Mobiliario del bar
- Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción, tipos y calidades
- Mobiliario para servicio en mesa

- Mesas auxiliares
- Aparadores
- Gueridones
- Pedidos a economato.
- Orden, limpieza y llenado de neveras.
- Hojas de pedido.
- Normas higiénico sanitarias en el bar- cafetería
- Decoración del establecimiento
- Preparación de aperitivos.
- Mise en place del servicio de aperitivos
- Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y COMIDAS EN BARRA Y EN MESA

- Servicio de bebidas en barra.
- Servicio de aperitivos y comidas en barra
- Servicio de bebidas en mesa.
- Servicio de aperitivos y comidas en mesa
- Toma de la comanda
- Manejo de la bandeja
- Servicio de cafés e infusiones
- Servicio de combinados
- Servicio de zumos naturales y batidos
- Coctelería
- Diferentes elaboraciones culinarias en el bar- cafetería y su servicio
- Preparación y servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

- La atención y el servicio
- La importancia de nuestra apariencia personal
- Importancia de la percepción del cliente
- Finalidad de la calidad de servicio
- La fidelización del cliente
- Perfiles psicológicos de los clientes
- Objeciones durante el proceso de atención
- Reclamaciones y resoluciones
- Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

- La comunicación verbal: mensajes facilitadores
- La comunicación no verbal
- La comunicación escrita
- Barreras de la comunicación
- La comunicación en la atención telefónica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS

- Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
- Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
- Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos
- Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
- Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual
- Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos.
- Fase visual.
- Fase olfativa.
- Fase gustativa

UNIDAD DIDÁCTICA 6. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

- Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
- Normas básicas de preparación y servicio
- Whiskys
- Ron
- Ginebra
- Vodka
- Brandy

UNIDAD DIDÁCTICA 7. COCTELERÍA

- Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería
- La «estación central»; tipos, componentes y función
- Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles
- Asesorar sobre cócteles.
- Normas y procedimientos
- Normas para la preparación de los cócteles
- Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración
- La presentación de la bebida y decoración
- Las bebidas largas o long-drinks
- Las combinaciones: Densidades y medidas
- Características y servicio de las series de coctelería

- Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles
- Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL SERVICIO DE VINOS.

- Tipos de servicio
- Normas generales de servicio
- Abertura de botellas de vino
- La decantación: objetivo y técnica

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

- Elementos claves en la venta
- Las diferentes técnicas de Venta.
- Merchandising para bebidas y comidas
- Fases de la Venta

UNIDAD DIDÁCTICA 10. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA

- Importancia de la facturación como parte integrante del servicio
- Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos
- Sistemas de cobro
- Aplicación de los sistemas de cobro.
- Ventajas e inconvenientes
- La confección de la factura o ticket y medios de apoyo
- Apertura, consulta y cierre de caja
- Control administrativo del proceso de facturación y cobro.
- Problemas que pueden surgir.
- Medidas a tomar

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CIERRE DEL BAR-CAFETERÍA

- Tareas propias del cierre.
- Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato.
- Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas.
- Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería.
- Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o incidencias.