

CURSO DE CAMARERO DE PISO

Este **curso de Camarero de Piso online** pone a tu alcance todos los conocimientos propios de estos profesionales, tales como las relacionadas con la higiene, control de aprovisionamiento o el trato con los clientes, entre otras cosas.

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Si quieres diversificar tu currículum, ahora tienes la posibilidad de realizar este curso de Camarero de Piso online, con el que podrás adentrarte en el estudio de cuestiones como las **operaciones de aprovisionamiento, la limpieza y puesta a punto de las habitaciones y las zonas comunes o la mejora de la calidad en el establecimiento**, entre otros.

Toda una serie de conocimientos encaminados a mejorar y ampliar tu formación, con la idea de que puedas tener más oportunidades laborales. No pierdas la oportunidad de mejorar y matricúlate ya en el curso de Camarero de Piso online

INFORMACIÓN ADICIONAL

Modalidad: Online

Precio: 190€

Duración: 1 año

TEMARIO DEL CURSO

MÓDULO I. APROVISIONAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DEL OFFICE EN ALOJAMIENTOS

Tema 1. La camarera de pisos en alojamientos y su departamento

- Introducción
- Los alojamientos turísticos y no turísticos
- El departamento de pisos
- La habitación de hotel: tipos
- Peculiaridades de la regiduría de pisos en entidades no hoteleras
- La camarera de pisos

Tema 2. Realización de las operaciones de aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el área de pisos

- Introducción
- Procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias
- Clasificación y ubicación de existencias
- Tipos de inventarios
- Aplicación de procedimientos de gestión
- Mantenimiento y reposición de existencias en el almacén
- Organización del almacén y del office

Tema 3. Participación en la mejora de calidad

- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

MÓDULO II. LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

Tema 4. Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento

- Estilos decorativos
- Mobiliario
- Revestimientos, alfombras y cortinas
- Limpieza y mantenimiento de mobiliario y elementos decorativos
- Iluminación y temperatura
- Decoración floral

Tema 5. Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos

- Equipos, maquinaria, útiles y herramientas
- Productos utilizados en la limpieza
- Técnicas de limpieza

- Otras operaciones de puesta a punto

Tema 6. Aplicación de la normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes

- Identificación e interpretación de normativa específica
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos para la preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes
- Salud e higiene personal
- Medidas de prevención y protección
- Equipamiento personal de seguridad

MÓDULO III. ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

Tema 7. Atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos

- Tipologías de clientes, pacientes o usuarios en general
- Normas de actuación ante la petición de un cliente, paciente o usuario
- Quejas y reclamaciones de un cliente, paciente o usuario
- Técnicas elementales de comunicación

Tema 8. Montaje de salones para eventos en alojamientos

- Diferentes eventos que tienen lugar en los establecimientos de alojamientos
- Preparación de actos

Tema 9. Aplicación de normas de protocolo básico

- Técnicas de protocolo y presentación personal
- Conceptos básicos
- Diferentes tratamientos protocolarios