Educa projects

CUM LAUDE

Operaciones básicas de restaurante y bar - Camarero Profesional

5.0 ★★★★★ 10 opiniones

Curso · En Valencia

1.290 € IVA inc.

Descripción

Tipología	Curso
Lugar	Valencia
Horas lectivas	250h
Duración	6 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Prácticas en empresa	Sí

Como Camareros Profesionales, seréis los artífices de experiencias gastronómicas únicas, donde cada plato y cada bebida se convierten en auténticas obras de arte que deleitarán a los comensales. En un mundo en constante evolución, la relevancia de vuestra formación es innegable. La demanda de camareros altamente cualificados está en constante crecimiento, y vuestra pasión por la hospitalidad será la clave para triunfar en este campo. Desde los restaurantes más prestigiosos hasta los acogedores cafés de barrio, vuestro talento y dedicación serán siempre valorados y buscados.

Instalaciones y fechas

Valencia
Av. Cataluña, 11

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

A tener en cuenta

¿Cuáles son los objetivos de este curso?

Dominar los Servicios y Protocolos: Adquirir conocimientos integrales sobre los diversos tipos de servicio en restaurantes y bares, incluyendo las normas de protocolo y etiqueta.
Mejorar la Atención al Cliente: Desarrollar habilidades para comunicarse de manera efectiva y cortés, proporcionando un servicio de alta calidad.
Perfeccionar la Preparación de Mesas: Aprender a montar mesas adecuadamente según la ocasión y el tipo de servicio requerido.
Profundizar en Bebidas y Cócteles: Obtener conocimientos sobre la selección, preparación y presentación de una amplia variedad de bebidas y cócteles.
Optimizar la Gestión de Comandas: Capacitarse para tomar y administrar comandas de forma eficiente.
Habilidades en Manejo de Utensilios: Manejar con destreza bandejas y utensilios esenciales para el servicio de alimentos y bebidas.
Garantizar la Seguridad Alimentaria: Familiarizarse con la manipulación y conservación correcta de alimentos y bebidas, asegurando estándares de higiene y seguridad.

¿A quién va dirigido?

Todas aquella personas que desean comenzar una carrera en el sector gastronómico.

Requisitos

No presenta requisitos previos.

Titulación

Obtendrás un Título propio de EducaProjects, que acredita los conocimientos adquiridos con nuestra formación y nuestro temario adaptado al certificado de profesionalidad, que te permitirá el acceso al mercado laboral.

¿Qué distingue a este curso de los demás?

Una vez recibida tu solicitud, un asesor académico te contactará pronto para aclarar todas tus preguntas, proporcionarte detalles sobre el proceso de inscripción, las opciones de pago y los plazos de matrícula.

¿Qué pasará tras pedir información?

Tras recibir tu solicitud, un asesor académico te contactará para esclarecer tus dudas, y ofrecerte información completa sobre el proceso de inscripción, las alternativas de pago y los plazos para matricularte.

Preguntas & Respuestas

Opiniones

Javier Castillo

5.0 ★★★★★ 03/09/2025

Sobre el curso: Gran preparación profesional. Explica todo lo que un camarero necesita: desde montaje de mesas hasta trato al cliente. Ahora me siento más seguro y profesional en el servicio.

¿Recomendarías este curso?: Sí

Sergio Ramírez

5.0 ★★★★★ 03/09/2025

Sobre el curso: Excelente curso para trabajar en hostelería. Me ayudó a entender cómo funciona un restaurante desde dentro. Aprendí técnicas de servicio y protocolos que ahora aplico en mi trabajo.

¿Recomendarías este curso?: Sí

Manuel Fernández

5.0 ★★★★★ 31/08/2025

Sobre el curso: Completo y bien estructurado. El temario abarca desde coctelería básica hasta atención al cliente. Es un curso muy completo que abre muchas puertas laborales.

¿Recomendarías este curso?: Sí

Andrea Molina

5.0 ★★★★★ 31/08/2025

Sobre el curso: Yo no tenía experiencia previa y este curso me dio la base necesaria para entrar a trabajar en hostelería. Muy recomendable para principiantes.

¿Recomendarías este curso?: Sí

Paula Navarro

5.0 ★★★★★ 31/08/2025

Sobre el curso: El curso es claro y fácil de seguir. Me hubiera gustado un poco más de práctica presencial, pero lo aprendido me sirvió para encontrar empleo en un bar.

¿Recomendarías este curso?: Sí

Ver todas

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

Logros de este Centro

2025 2024

¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?

Todos los cursos están actualizados

★★★★☆

La valoración media es superior a
3,7

Más de 50 opiniones en los
últimos 12 meses

Este centro lleva 2 años en Emagister.

Materias

- Camarero 10
- Restaurantes 8
- Aprovisionamiento 5
- Hostelería 8
- Gestión hotelera 9

Profesores

Equipo Profesores

PROFESOR

Temario

Módulo 1: Atención al cliente en restaurante y bar.
Módulo 2: Operaciones básicas en bar-cafetería.
Módulo 3: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.
Módulo 4: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas en el bar.
Módulo 5: Gestión y control económico en restauración