

CAMARERO (HOS001)			
MODALIDAD	Teleformación	Hs. DURACIÓN	30
UNIDADES FORMATIVAS	TEMAS		
Turismo y hostelería	• Orígenes, desarrollo y motivaciones • El turismo y la economía • Organismos, entes y asociaciones	• La hostelería y su importancia en España • El alojamiento extrahotelero • Departamentos de un hotel	• Restaurantes y cafeterías • Cuestionario: Turismo y hostelería • Evolución histórica
Preparación del bar-cafetería	• Dimensión • La calefacción y refrigeración	• Condiciones que deben reunir los locales que sirven bebidas • Relación interna - impresos, formularios y comunicación	• Cuestionario: Preparación del bar-cafetería • La iluminación
Las instalaciones de bar	• Introducción • Limpieza de maquinaria • Limpieza de loza, cubertería y cristalería	• Mostrador y barra • Elaboraciones más comunes	• Cuestionario: Las instalaciones de bar • Uso de maquinaria
Limpieza y conservación de menaje y superficies	• Departamentos principales • Tipos de suelo	• Mobiliario • Marmitón y fregadores	• Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y superficies • Conjunto de operaciones necesarias
Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias	• Aprovisionamiento de materiales y mercaderías • Emisión de documentos	• Inventarios • Cuestionario: Aprovisionamiento,	• Almacenaje y control de existencias
Oferta y servicio de bebidas en la barra	• Introducción • Tipos de bebidas	• Cafés Infusiones Chocolates - Tipos y características • Asesoramiento sobre las bebidas	• Cuestionario: Oferta y servicio de bebidas en la barra
Coctelería	• Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería	• Componente y función	• Cuestionario: Coctelería
Servicios de vinos y cavas	• La vid • Tipos de fermentación • Otros tipos de fermentación • La crianza de blancos y tintos	• La crianza en botella • Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella • El servicio de los vinos de acuerdo con las características del menú • La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica	• Funciones del sommelier • Zonas vinícolas con denominación de origen • Cuestionario: Servicios de vinos y cavas
Preparación y presentación de platos combinados	• El consomé • Sopas o cremas • Hortalizas y legumbres • Pescados	• Mariscos • Huevos • Aves • Carnes	• Postres y helados • Cuestionario: Preparación y presentación de platos combinados
Mobiliario de restaurante	• Mobiliario de un comedor • Normas generales para el montaje de mesas	• Mesa - buffet • Mesas para banquetes	• Diversos accesorios para colocación del material • Cuestionario: Mobiliario de restaurante
Servicios de mesas	• Técnicas de recepción y acomodo de clientes • La comanda, concepto y características	• Técnicas de servicio en la restauración • Tipos de servicios	• Atenciones con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa • Cuestionario: Servicios de mesas
El banquete - tipos y características	• Introducción • Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes • Datos contenidos en el impreso o «planning» de banquetes	• Normas generales sobre composición de menús • Datos que deben figurar en todo menú	• Servicio de buffet • Cuestionario: El banquete - tipos y características
Servicio de habitaciones	• Normas generales de servicios • Grill o parrilla	• Servicio de desayunos • Departamento de room-service o servicio de habitaciones	• Cuestionario: Servicio de habitaciones
Facturación	• Sistemas de facturación	• La confección de la factura y medios de apoyo	• Cuestionario: Facturación
Inglés para restaurante bar	• Vocabulario más utilizado	• Frases hechas más utilizadas	• Cuestionario: Cuestionario final