



CURSO PROFESIONAL
HOSTELERIA Y
TURISMO
CAMARERO

900 Horas



¡Síguenos en
nuestras redes
sociales!



ceiforestudios.com



ÍNDICE

1	Descripción del curso profesional Camarero	3
2	¿Cuáles son los requisitos y a quién va dirigido?	3
3	¿Qué voy a aprender?	4
4	Temario	4
5	Prácticas en la empresa	5
6	Metodología	6
7	Salidas profesionales	6





1 DESCRIPCIÓN DEL CURSO PROFESIONAL

Conviértete de forma ágil, fácil y práctica en camarero profesional y aumenta la posibilidad de empleo con nuestra formación en Ceifor Estudios. Con este curso podrás capacitarte para actuar con autonomía para prestar servicios de bar y cafetería. Serás capaz de poder tomar decisiones ante situaciones que te exijan un máximo

2 ¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS Y A QUIEN VA DIRIGIDO?

Requisitos:

- ✓ El curso está dirigido a mayores de 16 años que quieran aprender la profesión de Camarero.
- ✓ No es preciso tener experiencia previa en el sector.

Destinatarios:

- ✓ El objetivo principal de este curso es facilitar a nuestros alumnos el acceso a un puesto de trabajo como Camarero a través una formación totalmente práctica y profesional.



3 ¿QUÉ VOY A APRENDER?

Durante el curso de Camarero podrás aprender a:

- ✓ Una visión amplia y completa del mundo de la restauración.
- ✓ Diferentes tipos de alimentos y bebidas, así como sus características y la forma en que deben utilizarse y conservarse para garantizar sus condiciones.
- ✓ Distintas ofertas gastronómicas, de bebidas y de coctelería al igual que los ingredientes que las componen, cómo y cuándo deben servirse, etc.
- ✓ Las condiciones y normas higiénico-sanitarias que deben aplicarse en hostelería para desarrollar el trabajo con plenas garantías.
- ✓ Las condiciones y normas de seguridad y de protección ambiental que deben aplicarse en hostelería para desarrollar el trabajo con plenas garantías.
- ✓ Identificar las peculiaridades que definen el puesto de trabajo del camarero
- ✓ Conocimiento de las principales técnicas de gestión aplicables al campo de la hostelería: manejo del TPV, cobro y facturación, elaboración de escandallos, pedidos a proveedores, etc.
- ✓ Atender y servir adecuadamente a los clientes
- ✓ La organización interna del servicio del restaurante





4 TEMARIO

1 Técnicas de servicio de alimentos en barra y mesa.

2 Técnicas de servicio de bebidas en barra y mesa.

3 Bebidas.

4 Servicio de vinos.

5 Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.

6 Gestión del bar-cafetería.

7 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

8 Inglés profesional para servicios de restauración.

5 PRÁCTICAS EN EMPRESAS

- ✓ Podrá hacer 300 horas de prácticas en empresas cercanas a su zona.
- ✓ Inscripción voluntaria en nuestra bolsa de empleo activa.



6 METODOLOGÍA

Una vez finalizado el curso de forma satisfactoria, el alumno recibirá el Certificado que acredita los conocimientos adquiridos. ¿Sabes cómo te ayudaremos en Ceifor estudios para que consigas el puesto que quieres?

- ✓ Aprendizaje continuo de nuestros alumnos minimizando dificultades.
- ✓ Programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.
- ✓ Formación elearning con las últimas tecnologías.
- ✓ Sin desplazarte de casa con gran disponibilidad horaria al decidir tú en qué momento del día estudiar.
- ✓ Herramientas y recursos didácticos en continua actualización.
- ✓ Seguimiento personalizado de cada alumno, de manera que siempre vas a tener un tutor a tu disposición.
- ✓ Tu progreso será evaluado y podrás profundizar en los contenidos.
- ✓ Nuestros alumnos consiguen tener una experiencia de aprendizaje única.

7 SALIDAS PROFESIONALES

- ✓ Camarero de barra y/o dependiente de cafetería
- ✓ Camarero de bar-cafetería.
- ✓ Encargado de bar-cafetería
- ✓ Jefe de barra en bar o cafetería
- ✓ Barman.



@ CeiforEstudios



@ CeiforEstudios



@ Ceifor_Estudios



CeiforEstudios



informacion@ceiforestudios.com

www.ceiforestudios.com

918 277 096 / +34 653 290216

Calle Mayor 4, piso 5 oficina 7
28013 Madrid