



Ayuntamiento de
Candelaria

DENOMINACIÓN DEL CURSO		CAMARERO/A RESTAURANTE - BAR	
CÓDIGO CURSO		09-38/001706	
Total Horas	845	Prácticas de empresa	SI
OBJETIVO GENERAL Realizar la puesta a punto del comedor restaurante y del bar-cafetería, y atender y servir a los clientes, cumpliendo las normas establecidas en cada situación y utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar el máximo nivel de calidad y rentabilidad			
RELACION SECUENCIAL DE MÓDULOS FORMATIVOS			
Orden	Módulo	Horas	
1	Inglés para Restaurante-Bar.	90	
2	Introducción al Turismo y a la Hostelería.	20	
3	Preparación del área bar-cafetería previo al servicio.	30	
4	Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias (restaurante).	20	
5	Oferta y servicio de bebidas en barra.	80	
6	Coctelería.	60	
7	Los vinos. Servicio de vinos y cavas en barra.	45	
8	Preparación y presentación de aperitivos y canapés.	25	
9	Servicio de plancha: sándwiches, bocadillos, tostadas y tortitas.	30	
10	Preparación y presentación de platos combinados.	30	
11	La fuente de soda.	20	
12	Preparación del comedor para el servicio.	45	
13	Servicio de mesas en el comedor.	60	
14	Montaje y servicio en banquetes y buffets.	30	
15	Servicio en habitaciones.	20	
16	Facturación en la restauración.	20	
17	Ofertas gastronómicas y técnicas básicas culinarias.	25	
18	Desespinado de pescados, preparación de mariscos y trinchado de aves y carnes ante el cliente.	50	
19	Preparación y flambeado de platos ante el cliente.	50	
20	Seguridad e higiene en el trabajo	25	
21	Calidad en el servicio y atención al cliente.	45	
22	Manipulador de alimentos.	10	
23	Inserción laboral y Técnicas de búsqueda de empleo	15	