

# Camarero

## Objetivos

Este curso permite adquirir los conocimientos necesarios para el buen desempeño de un oficio. Se exponen conocimientos generales de la materia, al igual que trata de forma específica, de conceptos imprescindibles para una buena conclusión de trabajos en el mundo laboral. Este curso, pretende consolidar y mejorar los conocimientos sobre el oficio concreto.

## Indice

### **1 Turismo y hostelería**

- 1.1 Orígenes, desarrollo y motivaciones
- 1.2 El turismo y la economía
- 1.3 Organismos, entes y asociaciones
- 1.4 Evolución histórica
- 1.5 La hostelería y su importancia en España
- 1.6 El alojamiento extrahotelero
- 1.7 Departamentos de un hotel
- 1.8 Restaurantes y cafeterías
- 1.9 Cuestionario: Turismo y hostelería

### **2 Preparación del bar-cafetería**

- 2.1 Dimensión
- 2.2 La calefacción y refrigeración
- 2.3 La iluminación
- 2.4 Condiciones que deben reunir los locales que sirven bebidas
- 2.5 Relación interna - impresos, formularios y comunicación
- 2.6 Cuestionario: Preparación del bar-cafetería

### **3 Las instalaciones de bar**

- 3.1 Introducción
- 3.2 Limpieza de maquinaria
- 3.3 Limpieza de loza, cubertería y cristalería
- 3.4 Mostrador y barra
- 3.5 Elaboraciones más comunes
- 3.6 Uso de maquinaria
- 3.7 Cuestionario: Las instalaciones de bar

### **4 Limpieza y conservación de menaje y superficies**

- 4.1 Departamentos principales
- 4.2 Tipos de suelo
- 4.3 Mobiliario
- 4.4 Marmitón y fregadores
- 4.5 Conjunto de operaciones necesarias
- 4.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y superficies

### **5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes**

- 5.1 Carros
- 5.2 Otros útiles
- 5.3 La lencería
- 5.4 Normas generales para un buen servicio
- 5.5 Uniformes - Tipos y características
- 5.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y uniformes

### **6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias**

- 6.1 Aprovisionamiento de materiales y mercaderías
- 6.2 Emisión de documentos
- 6.3 Inventarios
- 6.4 Cuestionario: Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

### **7 Oferta y servicio de bebidas en la barra**

- 7.1 Introducción
- 7.2 Tipos de bebidas
- 7.3 Asesoramiento sobre las bebidas

- 7.4 Cafés Infusiones Chocolates - Tipos y características
- 7.5 Cuestionario: Oferta y servicio de bebidas en la barra

## **8 Coctelería**

- 8.1 Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería
- 8.2 Componente y función
- 8.3 Cuestionario: Coctelería

## **9 Servicios de vinos y cavas**

- 9.1 La vid
- 9.2 Tipos de fermentación
- 9.3 Otros tipos de fermentación
- 9.4 La crianza de blancos y tintos
- 9.5 La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica
- 9.6 La crianza en botella
- 9.7 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
- 9.8 El servicio de los vinos de acuerdo con las características del menú
- 9.9 Funciones del sommelier
- 9.10 Zonas vinícolas con denominación de origen
- 9.11 Cuestionario: Servicios de vinos y cavas

## **10 Preparación y presentación de platos combinados**

- 10.1 El consomé
- 10.2 Sopas o cremas
- 10.3 Hortalizas y legumbres
- 10.4 Pescados
- 10.5 Mariscos
- 10.6 Huevos
- 10.7 Aves
- 10.8 Carnes
- 10.9 Postres y helados
- 10.10 Cuestionario: Preparación y presentación de platos combinados

## **11 Mobiliario de restaurante**

- 11.1 Mobiliario de un comedor
- 11.2 Normas generales para el montaje de mesas
- 11.3 Mesa - buffet
- 11.4 Mesas para banquetes
- 11.5 Diversos accesorios para colocación del material
- 11.6 Cuestionario: Mobiliario de restaurante

## **12 Servicios de mesas**

- 12.1 Técnicas de recepción y acomodo de clientes
- 12.2 La comanda, concepto y características
- 12.3 Técnicas de servicio en la restauración
- 12.4 Tipos de servicios
- 12.5 Atenciones con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa
- 12.6 Cuestionario: Servicios de mesas

## **13 El banquete - tipos y características**

- 13.1 Introducción
- 13.2 Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes
- 13.3 Datos contenidos en el impreso o «planning» de banquetes
- 13.4 Normas generales sobre composición de menús
- 13.5 Datos que deben figurar en todo menú
- 13.6 Servicio de buffet
- 13.7 Cuestionario: El banquete - tipos y características

## **14 Servicio de habitaciones**

- 14.1 Normas generales de servicios
- 14.2 Grill o parrilla
- 14.3 Servicio de desayunos
- 14.4 Departamento de room-service o servicio de habitaciones
- 14.5 Cuestionario: Servicio de habitaciones

## **15 Facturación**

- 15.1 Sistemas de facturación
- 15.2 La confección de la factura y medios de apoyo
- 15.3 Cuestionario: Facturación

## **16 Inglés para restaurante bar**

- 16.1 Vocabulario más utilizado
- 16.2 Frases echas más utilizadas
- 16.3 Cuestionario: Cuestionario final

# Prevención en hostelería

## Objetivos

Este curso, junto al temario de Prevención de Riesgos Laborales Básicos, permite adquirir los conocimientos necesarios para el desempeño de las funciones de nivel básico de Prevención de Riesgos Laborales. Incluye además una parte de temario específico en función del Sector Profesional en que se encuadra la actividad laboral que desempeña el alumno. Se pretende consolidar y mejorar los conocimientos sobre prevención aplicadas a las tareas cotidianas en el puesto de trabajo.

## Indice

### 1 Módulo específico

- 1.1 Unidad didáctica I
- 1.2 Fuentes de riesgo de sobreesfuerzos
- 1.3 Causas del riesgo de sobreesfuerzos
- 1.4 Prevención del riesgo de sobreesfuerzos
- 1.5 Precauciones para prevenir el riesgo de sobreesfuerzos
- 1.6 Unidad didáctica II
- 1.7 Fuentes de exposición a temperaturas no adecuadas
- 1.8 Causas del riesgo de exposición a temperaturas no adecuadas
- 1.9 Prevención de exposición a temperaturas no adecuadas
- 1.10 Precauciones para prevenir la exposición a temperaturas no adecuadas
- 1.11 Unidad didáctica III
- 1.12 Fuentes de riesgo de estrés laboral
- 1.13 Causas del riesgo de estrés laboral
- 1.14 Prevención del riesgo de estrés laboral
- 1.15 Precauciones para prevenir el riesgo de estrés laboral
- 1.16 Unidad didáctica IV
- 1.17 Fuentes de riesgo de caída de persona al mismo nivel
- 1.18 Causas del riesgo de caída de persona al mismo nivel
- 1.19 Prevención del riesgo de caída de persona al mismo nivel
- 1.20 Precauciones para prevenir las caídas de persona al mismo nivel
- 1.21 Unidad didáctica V
- 1.22 Fuentes de riesgo de cortes y contusiones
- 1.23 Causas del riesgo de cortes y contusiones
- 1.24 Prevención del riesgo de cortes y contusiones
- 1.25 Precauciones para prevenir cortes y contusiones
- 1.26 Unidad didáctica VI
- 1.27 Fuentes de riesgo eléctrico
- 1.28 Causas del riesgo eléctrico
- 1.29 Prevención del riesgo eléctrico
- 1.30 Precauciones para prevenir riesgos eléctricos
- 1.31 Unidad didáctica VII
- 1.32 Fuentes de quemaduras
- 1.33 Causas del riesgo de quemaduras
- 1.34 Prevención del riesgo de quemaduras
- 1.35 Precauciones para prevenir el riesgo de quemaduras
- 1.36 Unidad didáctica VIII
- 1.37 Fuentes de riesgo de exposición a sustancias químicas
- 1.38 Causas del riesgo de exposición a sustancias químicas
- 1.39 Prevención del riesgo de exposición a sustancias químicas
- 1.40 Precauciones para prevenir la exposición a sustancias químicas
- 1.41 Unidad didáctica IX
- 1.42 Fuentes de riesgo de exposición a contaminantes biológicos
- 1.43 Causas del riesgo de exposición a contaminantes biológicos
- 1.44 Prevención del riesgo de exposición a contaminantes biológicos
- 1.45 Precauciones para prevenir la exposición a contaminantes biológicos
- 1.46 Unidad didáctica X
- 1.47 Fuentes de riesgo de exposición a radiaciones
- 1.48 Causas del riesgo de exposición a radiaciones
- 1.49 Prevención del riesgo de exposición a radiaciones
- 1.50 Precauciones para prevenir la exposición a radiaciones
- 1.51 Unidad didáctica XI
- 1.52 Fuentes de riesgo de incendio y explosión

- 1.53 Causas del riesgo de incendio y explosión
- 1.54 Prevención del riesgo de incendio y explosión
- 1.55 Precauciones para prevenir los incendios
- 1.56 Unidad didáctica XII
- 1.57 Fuentes de riesgo de atraco
- 1.58 Causas del riesgo de atraco
- 1.59 Prevención del riesgo de atraco
- 1.60 Precauciones para prevenir los riesgos de atraco
- 1.61 Cuestionario: Cuestionario final