



## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	CAMARERO: SERVICIO EN BARRA Y SALA
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Talento Joven</li> <li>• Talento 45+</li> </ul>
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Preparar profesionales de sala y barra capaces de desarrollar un servicio completo y seguro en restauración, manejando correctamente equipos y maquinaria, organizando el trabajo antes y después del servicio, aplicando técnicas de atención y servicio al cliente en distintos formatos, gestionando comandas y cobros, y asegurando la higiene, la prevención de riesgos y el trato profesional, todo ello para facilitar su inserción laboral en el sector hostelero.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	<b>CÓDIGO CERTIFICADO: HOTR0208</b> <b>VINCULADO A MÓDULO: MF0257_1 – Servicio básico de restaurante-bar 120 h</b> <b>Vinculado a módulo</b>
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seguridad en zonas de producción y servicio</li> <li>2. Higiene alimentaria y manipulación</li> <li>3. Limpieza de instalaciones y equipos</li> <li>4. Servicio a colectividades</li> <li>5. Maquinaria, equipos, útiles y menaje</li> <li>6. Preservicio y puesta a punto</li> <li>7. Servicio básico y atención al cliente: mesa, buffet, room-service, comandas y cobro</li> <li>8. Operativa del servicio en barra</li> <li>9. Facturación, TPV y arqueo</li> <li>10. Postservicio</li> </ol>
OBSERVACIONES	No convalidable





## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	CAMARERO: SERVICIO EN BARRA Y SALA
DURACIÓN (HORAS)	120 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Talento Joven</li> <li>• Talento 45+</li> </ul>
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Preparar profesionales de sala y barra capaces de desarrollar un servicio completo y seguro en restauración, manejando correctamente equipos y maquinaria, organizando el trabajo antes y después del servicio, aplicando técnicas de atención y servicio al cliente en distintos formatos, gestionando comandas y cobros, y asegurando la higiene, la prevención de riesgos y el trato profesional, todo ello para facilitar su inserción laboral en el sector hostelero.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	<p>CÓDIGO CERTIFICADO: <b>HOTR0208</b></p> <p>VINCULADO A MÓDULO: <b>MF0257_1 – Servicio básico de restaurante-bar 120 h</b></p> <p><b>Convalidable directo</b></p>
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seguridad en zonas de producción y servicio</li> <li>2. Higiene alimentaria y manipulación</li> <li>3. Limpieza de instalaciones y equipos</li> <li>4. Servicio a colectividades</li> <li>5. Maquinaria, equipos, útiles y menaje</li> <li>6. Preservicio y puesta a punto</li> <li>7. Servicio básico y atención al cliente: mesa, buffet, room-service, comandas y cobro</li> <li>8. Operativa del servicio en barra</li> <li>9. Postservicio y mejora de la calidad</li> </ol>
OBSERVACIONES	<b>Convalidable directo</b>

