



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"> ● Talento Joven ● Talento 45+ |
| 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: HOTR0208 VINCULADO A MÓDULO: MF0257_1 – Servicio básico de restaurante-bar 120 h Vinculado a módulo</p> |
| MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO | <ol style="list-style-type: none"> 1. Seguridad en zonas de producción y servicio 2. Higiene alimentaria y manipulación 3. Limpieza de instalaciones y equipos 4. Servicio a colectividades 5. Maquinaria, equipos, útiles y menaje 6. Preservicio y puesta a punto 7. Servicio básico y atención al cliente: mesa, buffet, room-service, comandas y cobro 8. Operativa del servicio en barra 9. Facturación, TPV y arqueo 10. Postservicio |
| 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"> ● Talento Joven ● Talento 45+ |
| 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: HOTR0208 VINCULADO A MÓDULO: MF0257_1 – Servicio básico de restaurante-bar 120 h</p> <p>Convalidable directo</p> |
| MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO | <ol style="list-style-type: none"> 1. Seguridad en zonas de producción y servicio 2. Higiene alimentaria y manipulación 3. Limpieza de instalaciones y equipos 4. Servicio a colectividades 5. Maquinaria, equipos, útiles y menaje 6. Preservicio y puesta a punto 7. Servicio básico y atención al cliente: mesa, buffet, room-service, comandas y cobro 8. Operativa del servicio en barra 9. Postservicio y mejora de la calidad |
| OBSERVACIONES | Convalidable directo |

