

**GRATUITO**

Programa integral de  
**CUALIFICACIÓN  
Y EMPLEO**

Consultar fechas en nuestra página web

 **215 h.**

# Curso de Auxiliar de Camarero en Talavera de la Reina

Reserva ya tu plaza en [camaratoledo.com](http://camaratoledo.com)

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Tel. 925 822 561

Cámara de Comercio, Plaza del Pan, 11 - Talavera de la Reina










**Cámaras**

**Cámara**  
Toledo

# Curso de Auxiliar de Camarero en Talavera de la Reina

---

## FORMACIÓN PRÁCTICA

-  **DURACIÓN**  
215 horas: 65 de troncal + 150 de específica.
-  **LUGAR**  
Cámara de Comercio, Plaza del Pan, 11 - Talavera
-  **HORARIO**  
De lunes a viernes, de 9 a 14 horas.
-  **DIRIGIDO**  
A jóvenes de entre 16 y 29 años beneficiarios del Sistema de Garantía Juvenil interesados en auxiliar de camarero.
-  **TITULACIÓN OBTENIDA**  
Diploma acreditativo y Carnet de manipulador de alimentos
-  **METODOLOGÍA**  
La metodología de formación será presencial.
-  **PRECIO**  
Gratuito.

# Curso de Auxiliar de Camarero en Talavera de la Reina

## FORMACIÓN PRÁCTICA

### CONTENIDOS TRONCALES:

#### EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES

🕒 65 h.

**Módulo 1:** Habilidades personales.

**Módulo 2:** Habilidades sociales.

**Módulo 3:** Habilidades para la empleabilidad.

### CONTENIDOS ESPECÍFICOS:

#### CONTENIDOS DE “AUXILIAR DE CAMARERO”

🕒 150 h.

#### 1: TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA:

- Sistemas de organización y distribución del trabajo.
- Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa.
- Atención al cliente en restauración.
- La comunicación en restauración.
- La venta en restauración.
- Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería.
- Cierre del bar-cafetería.

#### 2. BEBIDAS:

- Procesos de servicio en barra y mesa.
- Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos.
- Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas.
- Bebidas simples distintas a vinos.
- Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas.
- Coctelería.
- Confección de cartas de bebidas.

#### 3. ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA:

- Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería.
- Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales.
- Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería.
- Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración.
- Montaje de expositores y barras de degustación.
- Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería.
- Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería.

#### 4. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
  - Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.
  - Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.
- Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.
- Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos en hostelería.
  - Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad hostelera.