Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	CAMARERO/A: SERVICIO EN BARRA Y SALA
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas 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	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0208** VINCULADO A MÓDULO: **MF0257_1 – Servicio básico de restaurante-bar 120 h** **Vinculado a módulo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	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

Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	CAMARERO/A: SERVICIO EN BARRA Y SALA
DURACIÓN (HORAS)	120 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas 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	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0208** VINCULADO A MÓDULO: **MF0257_1 – Servicio básico de restaurante-bar 120 h** **Convalidable directo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	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**