

Curso de Camarero Barman



OBJETIVOS

El Camarero en un restaurante o bar debe ser capaz de asistir en el servicio diario, presentar y preparar bebidas, tapas y platos sencillos, conocer el protocolo básico, material específico que se utiliza en un restaurante, etc., y el Barman debe tener conocimientos de los principales destilados y poder elaborar diferentes cócteles. Además aprenderán a realizar un servicio excelente al cliente.

DIRIGIDO A

Jóvenes entre 16 y 29 años, beneficiarios del Sistema Nacional de Garantía Juvenil

DURACIÓN

210 horas:

- 60 horas contenidos troncales
- 150 horas contenidos específicos

CONVOCATORIAS Y HORARIOS

Lunes a viernes de 9:00-15:00

✓ Del 16/05/2023 al 03/07/2023

**FORMACION
GRATUITA**

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

PROGRAMA

CONTENIDOS TRONCALES

- HABILIDADES PERSONALES Y EMPLEABILIDAD**
 - Atención al cliente
 - Trabajo en equipo
 - Planificación del trabajo

CONTENIDOS ESPECÍFICOS

- ASISTIR EN EL SERVICIO DE SALA**
 - Ejecutar funciones básicas de aprovisionamiento
 - Preparar y presentar elaboraciones básicas
- PROTOCOLO Y SERVICIO EN SALA Y BARRA**
- FASES DEL SERVICIO**
 - Mise en place
 - El servicio en el restaurante
 - Postservicio en el restaurante
- ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS PRINCIPALES DESTILADOS**
- EL BARMAN: HISTORIA, FUNCIONES Y HERRAMIENTAS**
- COCTELERIA CLASICA**
- NUEVAS TENDENCIAS EN COCTELERIA**

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Formación para el Empleo
picemadrid@camaramadrid.es
91 538 38 38 - 91 538 35 00

Centro de Formación de la Cámara Oficial de
Comercio, Industria y Servicios de Madrid
Calle Pedro Salinas, 11 -28043 Madrid
camara@camaramadrid.es



Contáctanos
91 538 38 38
91 538 35 00

