

# *Camarero/a de Restaurante-Bar*

## *Código de Ocupación 5020.001.8*

Marque con una X el período correspondiente:

### **1º PERIODO FORMATIVO**

#### **Introducción al Turismo y a la Hostelería.-**

El fenómeno turístico. La hostelería y su importancia en España. Los alojamientos turísticos. Departamentos de un hotel. Restaurantes y cafeterías. Normas ético-profesionales en la hostelería.

#### **Preparación del área de bar-cafetería previo al servicio.-**

El bar-cafetería. Relación interdepartamental y comunicación interna. El «office». Las instalaciones, equipos y maquinaria, dotaciones y mobiliario del bar-cafetería. Limpieza, conservación y mantenimiento de maquinaria, herramientas y menaje.

#### **Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias.-**

Procedimientos e impresos de solicitud de materias primas. Normativa higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos. Recepción de mercancías. Sistemas de almacenamiento. Control de existencias. Determinación de consumos.

#### **Oferta y servicio de bebidas en barra.**

Cartas de bebidas. Cafés, infusiones, chocolates. Decorar y aromatizar. Aguas minerales, refrescos y cervezas. Aguardientes. Licores. Técnicas y características del servicio de bebidas en barra. Cristalería usada en el servicio de bebidas.

#### **Coctelería.**

Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería. Tipos de cristalería para el servicio de cócteles. Preparación de los cócteles. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración. Bebidas largas y combinaciones, Características y servicio.

#### **Los vinos. Servicio de vinos y cavas en barra.**

Vinificación en tinto, blanco y rosado. Vinos y frutas para sangrías y cups. Temperatura de los vinos para el servicio. Botellas, corchos, etiquetas y cápsulas. Decantación, objetivo y técnica. Sacacorchos, termómetros y alcoholímetros.

#### **Preparación y presentación de aperitivos y canapés.**

Materias primas utilizadas en la confección de canapés. Elaboración de canapés y aperitivos de cocina. Características y tipos de frutos secos. Colocación de aperitivos en vitrinas de exposición frío / calor. Vajilla y utensilios, para el servicio.

### **2º PERIODO FORMATIVO**

#### **Servicio de plancha: sandwiches, bocadillos, tostadas y tortitas.**

Sandwiches, bocadillos y tostadas, tipos y características. Normas para trabajar en la plancha. Materias primas más usadas en la preparación de sandwiches, bocadillos y tostadas. Confección, decoración y presentación. Vajilla y útiles para el servicio.

#### **Preparación y presentación de platos combinados.**

Preparaciones y materias primas utilizadas. Elaboración, decoración y presentación. Terminología culinaria básica aplicada. Máquinas y equipos para la preparación. Vajilla y utensilios para el servicio. Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

#### **La fuente de soda.**

«Fuente de soda», licuadora, batidora, exprimidora, picadora de hielo. Composición de batidos, limonadas y zumos. Copas heladas. Cremas y natas. Características y servicio de: granizados, mazagrán, blanco y negro, salsas y siropes. Tartas heladas.

#### **Preparación del comedor para el servicio.**

El comedor: características, ubicación, dimensiones, ambientación, ventilación, limpieza, iluminación, insonorización. Otras instalaciones relacionadas con los servicios de comidas y bebidas. Dotaciones equipos y mobiliario del restaurante. Normas para el montaje de mesas para todo tipo de servicio. Decoración en el comedor. Control de calidad en el proceso de desespinado de pescados, preparación de mariscos y trinchado de aves y carnes.

#### **Servicio de mesas en el comedor.**

Técnicas de recepción y acomodo de clientes en el restaurante. La comanda: concepto, tipos, características, función y forma de tomarla. Marcado de mesa; cubiertos apropiados para cada alimento. Normas generales para el servicio de vinos en mesa.

**Montaje y servicio de banquetes y buffets.**

Concepto, tipos y características. Material para el montaje y servicio de banquetes. Formas de mesas y decoración, según el tipo de buffet y el tema del mismo. Recepción de invitados. Distribución de alimentos en la mesa buffet.

**Servicio en habitaciones.**

Normas generales de servicio. Desayunos, almuerzos / cenas. Servicio de bebidas.

**Facturación en la restauración.**

La facturación como parte del servicio. Distintos medios de pago. Confección, cierre y entrega de la factura. La caja.

**3º PERIODO FORMATIVO****Ofertas gastronómicas y técnicas básicas culinarias**

Evolución de las ofertas de comida. Tendencias actuales. Cartas y menús. Oferta de desayunos, diferentes productos. Procedimientos culinarios principales (cocer, freír, saltear, escalfar, etc.). Bases de la cocina. Preparaciones culinarias básicas. Mapa gastronómico español. Platos más significativos. Las cocinas extranjeras.

**Desespinado de pescados, preparación de mariscos y trinchado de aves y carnes ante el cliente**

Material necesario. Generalidades a tener en cuenta al manipular alimentos a la vista del cliente. Características de los principales pescados adecuados para su desespinado ante el comensal. Normas generales sobre el desespinado, pelado y racionado de pescados. Normativa de seguridad, higiénico-sanitaria.

**Preparación y flambeado de platos ante el cliente**

Material para la preparación y flambeado de platos. Normas generales para la preparación y/o flambeado de alimentos a la vista del comensal. Preparación de aderezos, salsas y ensaladas ante el comensal. Preparación y flambeado o no de los postres más adecuados para su preparación ante el comensal.

**Seguridad e higiene en el trabajo**

Seguridad e higiene en hostelería. Primeros auxilios. Botiquín. Higiene personal y uniformidad. Descripción de las instalaciones y equipos básicos, que afectan a la normativa sobre incendios. Prevención de robos, hurtos y pérdidas. Desarrollo del trabajo: posturas y movimientos a evitar. Familiarizarse con los medios materiales más comunes que se deberán emplear ante una alarma de incendios: extintores, mangueras, sprinklers, alarmas, llaves de seguridad, interruptores.

**Calidad de servicio y atención al cliente**

Elaborar una lista de expectativas en la que se reflejen los deseos de los clientes internos y externos. Situaciones de quejas y reclamaciones. La calidad de servicio: ¿Qué es calidad? Cliente interno y cliente externo. La satisfacción del cliente desde su perspectiva. Las necesidades y expectativas de los clientes. Técnicas de comunicación.

**Inglés para restaurante-bar**

El verbo, consolidación de todos los tiempos y modos. Estudio complejo de adjetivos, adverbios, pronombres y conjunciones. Locuciones adverbiales y expresiones preposicionales. Verbos y preposiciones. Giros y expresiones idiomáticas. Estudio completo de las oraciones simples, compuestas y subordinadas. Voz pasiva. Estilo indirecto. Deletrear. Frases hechas. Terminología. Menús, cartas, cartas de bebidas, cartas de cafetería. Conversaciones generales en torno a esta ocupación. Toma de comandas, presentación y cobro de facturas, servicio de habitaciones, atender reclamaciones.

**4º PERIODO FORMATIVO****Control de Calidad y Medioambiental.**

Organización. Sistema de la Calidad. Revisión del pedido. Contrato. Control del diseño. Control de la documentación. Compras: Contratación de personas, material y equipos. Productos suministrados por el cliente. (N. A.) Identificación y trazabilidad. Control de los procesos. Inspección y ensayos (evaluaciones). Control y validación de los medios de trabajo. Conocimiento del puesto de trabajo. Control y estudio de deficiencias en el trabajo. Acciones correctoras y preventivas. Manipulación, almacenamiento, embalaje, conservación y entrega. (N.A.). Registros de calidad. Legislación y normativa medioambiental. Directivas europeas; el reglamento EMAS. Normativa internacional; la serie de normas UNE-EN-ISO 14000. Requisitos del sistema de gestión medioambiental.

**Normativa laboral y profesional**

El marco de las relaciones laborales. Tipología de contratos. La seguridad social. Concepto de los boletines de cotización. Agencia estatal de la administración tributaria. Administración pública estatal.: Otros organismos. Trámites y requisitos para el desarrollo de una actividad profesional por cuenta propia.