



# **Curso de Camarero en Servicio de Bar**

(90 horas)



# Curso de Camarero en Servicio de Bar

En Vértice Institute, conscientes de la necesidad de progreso y evolución de la sociedad actual, hemos desarrollado unos programas formativos adaptados a aquellos alumnos que quieran prepararse para incorporar en su perfil la adquisición de nuevos conocimientos o el reciclaje de los ya existentes, con el fin de alcanzar una meta personal o satisfacer una necesidad profesional.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a través de metodología online. El alumno contará con un temario actual y completo, fácilmente comprensible y con una clara vocación práctica. La evaluación perseguirá la asimilación correcta y de aplicabilidad real a través de diferentes recursos didácticos disponibles en el intuitivo y ameno campus virtual 3D.

Por otra parte, el alumnado obtendrá un seguimiento periódico y una atención de dudas permanente y personalizada a través del sistema de tutorías (vía campus virtual, telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos. El claustro docente se compone de expertos procedentes tanto del mundo profesional como académico y con una dilatada experiencia en cada área de conocimiento.

Por tanto, la calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

## Destinatarios

Trabajadores y desempleados

## Objetivos

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Facultar al trabajador para asesorar a los clientes sobre los productos ofrecidos de modo que se adapte a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento de hostelería.
- Formar al trabajador para la preparación y montaje del área de bar/café, siguiendo las normas establecidas, con el fin de prestar los servicios con la máxima calidad y rentabilidad.

- Capacitar al trabajador para la preparación y el servicio de bebidas, aperitivos, cócteles, cafés, infusiones, batidos, helados, etc.

## Programa

### Bloque I

#### **Tema 1. La restauración**

- 1.1. Conceptos generales
- 1.2. Evolución del sector de la restauración
- 1.3. Definición y clasificación de los establecimientos de restauración
- 1.4. Organización de los restaurantes

#### **Tema 2. La brigada**

- 2.1. La brigada
- 2.2. El servicio de mostrador. Clases y características
- 2.3. Los uniformes

#### **Tema 3. La mise en place. Protocolo. La comanda**

- 3.1. La mise en place
- 3.2. Desarrollo del servicio en el comedor
- 3.3. Tipos de servicio
- 3.4. Normas de protocolo
- 3.5. Servicio de vinos y licores
- 3.6. La mise en place del bar
- 3.7. El servicio en la barra o mostrador
- 3.8. Estudio de tiempos, recorridos y procesos
- 3.9. Control de calidad
- 3.10. La comanda

#### **Tema 4. El mobiliario y el material de trabajo**

- 4.1. El mobiliario principal y el auxiliar
- 4.2. El material de trabajo
- 4.3. Instalaciones y maquinaria de bar
- 4.4. Nuevas tecnologías

#### **Tema 5. Salsas empleadas en el bar o la cafetería**

- 5.1. Salsas
- 5.2. Otros condimentos
- 5.3. El aceite

#### **Tema 6. Servicio de bebidas, aperitivos y platos combinados**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Servicio en la barra
- 6.3. El servicio en las mesas

- 6.4. Servicio de aperitivos
- 6.5. Servicio de plancha
- 6.6. Condiciones básicas de los alimentos en el bar

### **Tema 7. La coctelería**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Útiles necesarios en coctelería
- 7.3. La estación central
- 7.4. Elaboración de los cócteles
- 7.5. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador
- 7.6. Series de coctelería
- 7.7. Los vasos de cocktail
- 7.8. Recetario básico de coctelería

### **Tema 8. Los vinos**

- 8.1. Vinos
- 8.2. Las uvas y sus componentes
- 8.3. Fermentación de la uva y composición del vino
- 8.4. Generalidades en la elaboración y clasificación del vino
- 8.5. Definición de cada tipo de vino
- 8.6. Elaboración y crianza del vino
- 8.7. Crianza de los vinos
- 8.8. Crianza de los vinos espumosos
- 8.9. Servicio de los vinos

## **Bloque II**

### **Tema 9. Aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas**

- 9.1. Introducción: breve historia de la destilación
- 9.2. Elaboración de licores y aguardientes
- 9.3. Tipos de aguardiente y licor
- 9.4. Licores
- 9.5. Relación de licores
- 9.6. Otras bebidas
- 9.7. Servicio de vinos y licores espirituosos

### **Tema 10. Bebidas no alcohólicas**

- 10.1. El café
- 10.2. El té
- 10.3. Otras infusiones
- 10.4. El cacao
- 10.5. Zumos
- 10.6. Refrescos

### **Tema 11. Semifríos y helados**

- 11.1. Introducción
- 11.2. Semifríos
- 11.3. Helados

### **Tema 12. Facturación y cobro**

- 12.1. El proceso de facturación
- 12.2. Liquidaciones
- 12.3. Caja del día
- 12.4. Diario de producción e informe de ventas
- 12.5. La comanda

### **Tema 13. Atención al cliente**

- 13.1. Características esenciales de la empresa de servicios
- 13.2. Tipología de clientes según las circunstancias y los caracteres
- 13.3. El personal
- 13.4. La comunicación
- 13.5. Normas de atención al cliente
- 13.6. La protección de usuarios y consumidores
- 13.7. Reclamaciones y quejas: tratamiento
- 13.8. Las resoluciones

### **Tema 14. Reglamentación española en restauración**

- 14.1. Legislación estatal
- 14.2. Derechos y obligaciones del usuario en un local de restauración
- 14.3. Legislación autonómica

## Metodología

En **Vértice Institute**, marcamos a nuestros alumnos un itinerario formativo basado en el "seguimiento continuo de los alumnos". Ponemos a disposición del alumno un orientador personal que lo acompañará durante todo el proceso de formación. La metodología está basada en un uso intensivo de las nuevas tecnologías, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el Campus Virtual. Se combinan así, la flexibilidad de los medios online con las ventajas de la formación presencial.

Nuestros recursos metodológicos:

- 1) **Foros de debate**, con manuales especializados y actualizados, casos prácticos y docentes altamente cualificados, que resolverán tus dudas a través de tutorías vía correo electrónico
  
- 2) Enseñanza interactiva con **herramientas multimedia y pruebas de autoevaluación** para verificar la asimilación de contenidos por parte del alumno.

## Campus Vértice

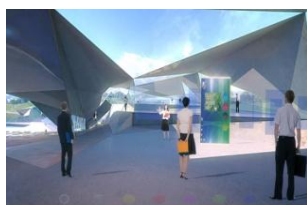
El Campus Vértice es un espacio donde los alumnos pueden realizar los cursos elegidos de una forma ágil y sencilla. Se trata de un entorno virtual en 3D que reproduce todas las dependencias donde el alumno desarrollará los distintos momentos del proceso formativo (aula, biblioteca, auditorio, cafetería, sala de recrea servicios virtuales orientados a la formación, donde se puede interactuar con compañeros y profesores como lo haría en un centro de formación presencial. Por tanto, en Campus Vértice, gracias a la utilización de las Nuevas Tecnologías aplicadas a la

formación, se encuentra albergada la óptima combinación de elementos y recursos pedagógicos que cubren todas las necesidades del proceso de aprendizaje.

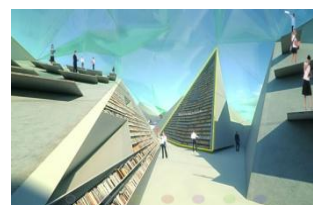
Este campus virtual en 3D al que el alumno tendrá acceso durante todo el curso, las 24 horas del día, facilita el correcto aprendizaje del contenido del curso, la participación en foros de debate, vídeos interactivos, ejercicios prácticos, contenido interactivo multimedia, autoevaluaciones, archivos de descarga, enlaces webs, acceso al contenido bibliográfico, permite la interrelación con otros alumnos y con el profesorado, y muchas más posibilidades.



Auditorio del Campus



Aula



Biblioteca

## Precio

El precio del curso es **90 €**. Una vez abonado y la matriculación completada, procederemos a darle inicio a su curso.

Posibilidad de pago en **dos mensualidades**.

## Duración

90 horas

## Diploma acreditativo

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado digital que acredite la realización de 90 horas del curso

## Inscripción y formas de pago

Para matricularse deberá rellenar el formulario de inscripción que adjuntamos o bien cumplimentado la solicitud pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria
- Domiciliación
- Tarjeta de crédito
- Paypal

Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



**Madrid**  
C/ Magallanes, 1.

**Málaga**  
C/ Hilera, 14.

**Tlf:** 902 904 600  
**Fax:** 902 510 044

[info@verticeinstitute.com](mailto:info@verticeinstitute.com)  
**[verticeinstitute.com](http://verticeinstitute.com)**