



# **Curso de Camarero en Servicio de Sala**

(90 horas)



# Curso de Camarero en Servicio de Sala

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.
- Transmitir al trabajador las normas de conducta más adecuadas para atender a los clientes en sala.
- Informar a los profesionales de la importancia de la brigada, los uniformes y la relación con otros departamentos.

## Programa

### Tema 1. Introducción al restaurante

- 1.1. Deontología de la profesión
- 1.2. Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa
- 1.3. El restaurante - comedor y sus dependencias
- 1.4. La brigada

- 1.5. Los uniformes
- 1.6. Relación del comedor con otros departamentos
- 1.7. El mobiliario principal y el auxiliar
- 1.8. El material de trabajo
- 1.9. La mise en place

## **Tema 2. El trato con el cliente**

- 2.1. Recepción y acomodo del cliente
- 2.2. Despedida
- 2.3. La comanda

## **Tema 3. Clasificación de los servicios**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Transportes de viandas
- 3.3. Clasificación de los servicios
- 3.4. Trinchado y despinado
- 3.5. El desbarase de mesas
- 3.6. Normas generales de servicio
- 3.7. Doblaje de mesas
- 3.8. El buffet de servicio

## **Tema 4. Los vinos: su servicio**

- 4.1. Introducción histórica
- 4.2. Las uvas y sus componentes
- 4.3. Fermentación del mosto y composición del vino
- 4.4. Elaboración y clasificación del vino. Generalidades
- 4.5. Elaboración y crianza
- 4.6. Servicio

## **Tema 5. Licores y aguardientes**

- 5.1. Introducción: breve historia de la destilación
- 5.2. Elaboración de licores y aguardientes
- 5.3. Tipos de aguardiente y licor
- 5.4. Otras bebidas
- 5.5. Servicio de vinos y licores espirituosos

## **Tema 6. El queso**

- 6.1. El queso: introducción
- 6.2. Elaboración del queso
- 6.3. Clasificación de los quesos
- 6.4. Distintas variedades de quesos y sus características
- 6.5. Otros quesos

## **Tema 7. Decoración de mesas**

- 7.1. Decoración de mesas con flores
- 7.2. Decoración de mesas con frutas
- 7.3. Decoración de buffet

## **Tema 8. Servicios especiales**

- 8.1. Introducción

- 8.2. Montaje de buffet de desayunos
- 8.3. Montaje de mesas de desayunos
- 8.4. Servicio de desayunos continentales
- 8.5. Servicio de desayunos a la americana o a la inglesa
- 8.6. Servicio de habitaciones
- 8.7. Servicio de desayunos en pisos
- 8.8. Servicio de comidas en pisos
- 8.9. Montaje de mesas especiales para banquetes
- 8.10. Servicio de banquetes
- 8.11. Tipos de montaje de mesas
- 8.12. Montaje de mesas de reuniones
- 8.13. Clases de buffet
- 8.14. Montaje y servicio de mesas de buffets

### **Tema 9. Otras tareas y servicios**

- 9.1. La confección de menús
- 9.2. La confección de cartas
- 9.3. Servicios a la vista del cliente
- 9.4. Los postres

### **Tema 10. Facturación y cobro**

- 10.1. El proceso de facturación
- 10.2. Liquidación
- 10.3. Caja del día
- 10.4. Diario de información e informe de ventas
- 10.5. La comanda

### **Tema 11. Atención al cliente**

- 11.1. Características esenciales de la empresa de servicios
- 11.2. Tipología de clientes según las circunstancias y los caracteres
- 11.3. El personal
- 11.4. La comunicación
- 11.5. Normas de atención al cliente
- 11.6. La protección de usuarios y consumidores
- 11.7. Reclamaciones y quejas: tratamiento
- 11.8. Las resoluciones

## **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.

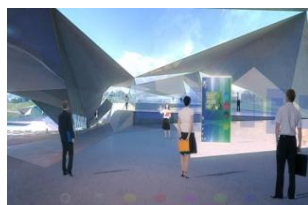
## Campus Vértice

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.

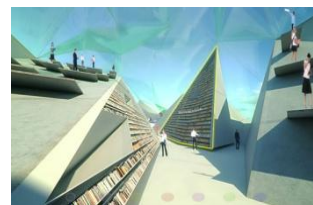
Este campus virtual en 3D al que el alumno tendrá acceso durante todo el curso, las 24 horas del día, facilita el correcto aprendizaje del contenido del curso, la participación en foros de debate, vídeos interactivos, ejercicios prácticos, contenido interactivo multimedia, autoevaluaciones, archivos 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)**