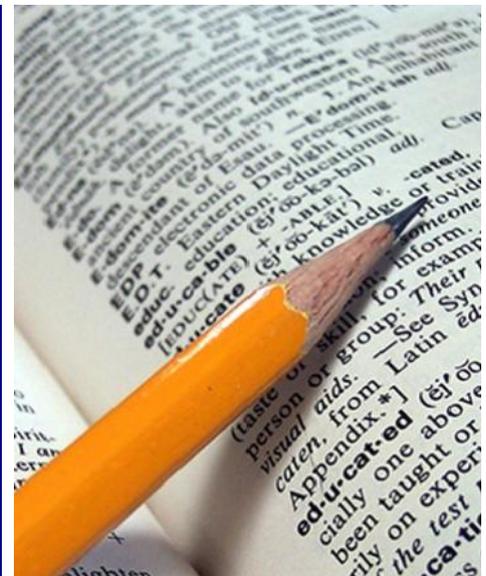




ágorAstur[®]
formación



Curso de Camarero Profesional

¡Nuestro objetivo, tu futuro!

www.agorastur.es

¿QUIÉNES SOMOS?

ágorAstur Formación nació en el año 2013 con la plena convicción de que la formación es la mejor herramienta para cambiar y mover el mundo.

Nuestro equipo está integrado por profesionales especializados en cada rama, con el fin de **“AYUDARTE A QUE CONSIGAS CON ÉXITO AQUELLO QUE TE PROPONES”**, mediante una formación adaptada al alumno y a sus necesidades. ágorAstur Formación ha sido galardonada con los siguientes sellos de calidad:



ICEEX
EXCELENCIA EDUCATIVA
CENTRO CERTIFICADO Nº 202156



SISTEMA DE FORMACIÓN

TUTORÍAS PERSONALES: el equipo docente está integrado por profesionales con una amplia experiencia en el campo de la formación. Ellos te acompañarán a lo largo de todo el proceso, adaptándose a tus necesidades.

HORARIOS FLEXIBLES: para que puedas realizar las tutorías en el horario que mejor se adapte a tus necesidades.

AULAS DE ESTUDIO: amplias zonas de estudio donde ponemos a tu disposición conexión WiFi, proyectores, pantallas digitales interactivas, ordenadores, etc.

MATERIALES: trabajamos con las mejores editoriales, eso nos garantiza que los contenidos sean didácticos y estén actualizados.

SEMINARIOS PRÁCTICOS: complementamos la formación con seminarios de temas transversales abiertos a todo nuestro alumnado durante toda la vigencia de su matrícula.

PRÁCTICAS EN EMPRESA: tenemos convenios de colaboración con más de 500 empresas sectoriales, muchas de ellas con presencia nacional, donde podrás adquirir la competencia profesional necesaria, cubierto con un seguro de accidentes en todo momento.

AGENCIA DE COLOCACIÓN: somos **agencia de colocación autorizada por el Servicio Público de Empleo con número 0300000055** para la casación de ofertas y demandas de empleo, tanto para nuestros alumnos como para el resto de personas que estén interesadas, así como, las empresas en búsqueda activa de perfiles.

DESCRIPCIÓN

El curso de camarero profesional conlleva un profundo conocimiento práctico de la mecánica y de los procedimientos necesarios para ejecutar un impecable servicio de restaurante.

Al finalizar este curso, habrás adquirido una visión amplia y completa del mundo de la restauración, podrás desarrollar con corrección todas las técnicas de servicio, adquirirás las facultades necesarias para el montaje de mesas, atención de los clientes y conocerás de manera exhaustiva la organización interna del servicio del restaurante.

DIRIGIDO A

El curso está dirigido a todos aquellos que deseen adquirir, mejorar o actualizar su formación en este sector con una preparación específica para incorporarse a un puesto de trabajo como camarero profesional jefe de bar.

PROGRAMA Y CONTENIDOS

1. El contenido teórico del curso se encuentra dividido en los siguientes bloques:

Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

- Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente
- Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente
- Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

Facturación y cierre de actividad en restaurante

- Facturación en restauración
- Cierres de servicios en restauración
- Post-servicio

Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
- Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería
- Incidencia ambiental de la actividad de hostelería
- Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de hostelería
- Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

PROGRAMA O CONTENIDO

Sistemas de aprovisionamiento en el restaurante y mise en place en el restaurante

- El restaurante
- Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas.
- Recepción y almacenamiento de provisiones
- Mise en place del restaurante

Servicio y atención al cliente en el restaurante

- Servicio del restaurante
- Atención al cliente en restauración
- La comunicación en restauración
- La venta en restauración

Servicios especiales en restauración

- Decoración y montaje de expositores
- Servicios especiales en restauración
- Otros eventos en restauración
- Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

2. Practicas en empresa.

Una vez superado los contenidos teóricos realizarás las prácticas en una empresa del sector donde dispondrás de 250 horas para poner en práctica los conocimientos teóricos aprendidos.

SALIDAS PROFESIONALES

- Camarero en restaurantes
- Camarero en sidrerías
- Camarero en bares
- Camarero en hoteles

FORMACIÓN ASOCIADA Y COMPLEMENTARIA

- Curso de Cocina y Gastronomía profesional
- FP de GM de cocina
- Curso de Dirección en Restauración

DATOS DE INTERÉS

Seminarios complementarios:

- Ofimática
- Inglés
- Primeros Auxilios
- Manipulador de alimentos

ágorAstur Formación dispone de bolsa de empleo propia además de ser **agencia de colocación autorizada del Servicio Público de Empleo**





www.agorastur.es

C/ Uría 32, Entlo. **Oviedo**

C/ Marqués de Casa Valdés 83, Bajo. **Gijón**

C/ Fernández Balsera 1, Entlo. **Avilés**

C/ Belarmino Tomás 6, Bajo. **Langreo**

Avda. Padre Isla 42, Entlo. **León**

