

Curso de Camarero Profesional

¡Nuestro objetivo, tu futuro!

Curso de Camarero Profesional



¿Quiénes Somos?

En ágorAstur Formación, fundada en 2013, creemos firmemente que la formación es la clave para transformar el mundo. Nuestro equipo está compuesto por profesionales especializados en diversas áreas, dedicados a ayudarte a alcanzar tus metas a través de una formación personalizada. Hemos sido reconocidos con varios sellos de calidad.



Sistema de Formación

- **Tutorías Personales:** Profesionales con amplia experiencia te guiarán a lo largo del proceso formativo, adaptándose a tus necesidades.
- **Horarios Flexibles:** Ofrecemos horarios que se adaptan a tu disponibilidad.
- **Aulas de Estudio:** Disponemos de amplias zonas de estudio equipadas con WiFi, proyectores, pantallas digitales interactivas, ordenadores, y más.
- **Materiales Actualizados:** Colaboramos con las mejores editoriales para garantizar contenido didáctico y actualizado.
- **Seminarios Prácticos:** Complementamos tu formación con seminarios sobre temas transversales durante toda la vigencia de tu matrícula.
- **Prácticas en Empresa:** Contamos con convenios con más de 500 empresas sectoriales a nivel nacional, ofreciéndote la oportunidad de adquirir competencia profesional en un entorno real, con seguro de accidentes incluido.
- **Agencia de Colocación:** Somos una agencia de colocación autorizada (número 0300000055) por el Servicio Público de Empleo, ayudando tanto a nuestros alumnos como a otros interesados a encontrar empleo.



Descripción del Curso

El curso de camarero profesional conlleva un profundo conocimiento práctico de la mecánica y los procedimientos necesarios para ejecutar un impecable servicio de restaurante. Al finalizar, 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 a los clientes y conocerás de manera exhaustiva la organización interna del servicio del restaurante.

Dirigido a

El curso de Camarero Profesional está diseñado para:

- **Personas que deseen iniciar una carrera en el sector de la restauración:** Aquellos que buscan adquirir una formación específica y completa para incorporarse a un puesto de trabajo como camarero profesional.
 - **Trabajadores del sector de la hostelería que quieran mejorar sus habilidades:** Aquellos que ya trabajan en el sector y desean actualizar o ampliar sus conocimientos y técnicas para ofrecer un servicio de mayor calidad.
 - **Estudiantes y recién graduados en hostelería:** Individuos que han completado estudios en áreas relacionadas con la hostelería y buscan complementar su formación con habilidades prácticas y especializadas.
 - **Emprendedores en el sector de la restauración:** Personas que planean abrir su propio restaurante o bar y necesitan conocer a fondo las operaciones y el servicio al cliente en este tipo de negocios.
 - **Aficionados a la gastronomía y el buen servicio:** Personas que, por interés personal, desean aprender las técnicas y conocimientos necesarios para ofrecer un servicio de calidad en el entorno de la restauración.
-

Programa y Contenido



Teoría:

- 1. Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente**
 - Utilización de equipos, utensilios y géneros.
 - Elaboraciones gastronómicas.
 - Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes.
- 2. Facturación y cierre de actividad en restaurante**
 - Facturación en restauración.
 - Cierres de servicios.
 - Post-servicio.
- 3. Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería**
 - Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 - Limpieza de instalaciones y equipos.
 - Incidencia ambiental.
 - Buenas prácticas ambientales.
 - Seguridad y situaciones de emergencia.
- 4. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante**
 - Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas.
 - Recepción y almacenamiento de provisiones.
 - Mise en place del restaurante.
- 5. Servicio y atención al cliente en el restaurante**
 - Servicio del restaurante.
 - Atención al cliente.
 - Comunicación y venta en restauración.
- 6. Servicios especiales en restauración**
 - Decoración y montaje de expositores.
 - Otros eventos.
 - Instalaciones y equipos básicos.

Prácticas:

- 250 horas de prácticas en una empresa del sector para poner en práctica los conocimientos teóricos aprendidos.
-

Salidas Profesionales

- Camarero en restaurantes, sidrerías, bares y hoteles.
 - 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
- Matemáticas

Bolsa de Empleo: Disponemos de una bolsa de empleo propia y somos una agencia de colocación autorizada por el Servicio Público de Empleo.

Contacto

Sitio Web: www.agorastur.es

Direcciones:

- Oviedo: C/ Uría 32, Entlo.
- Gijón: C/ Marqués de Casa Valdés 83, bajo.
- Avilés: C/ Juan XXIII, 22 bajo.
- Langreo: C/ Belarmino Tomás 6, bajo.
- León: Avda. Padre Isla 42, Entlo.

Para más información, visita nuestro sitio web o contáctanos directamente en cualquiera de nuestras sedes.