

Programa integral de
**CUALIFICACIÓN
Y EMPLEO**

GRATUITO

Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Toledo

Curso Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

Quintanar de la Orden, Marzo de 2017
125 horas

Para ti que estás interesado en encontrar trabajo en el sector de la hostelería. Con este proyecto formativo conseguirás una mayor implicación y profesionalización gracias a la combinación de la parte teórica con la práctica.

**INFORMACION E INSCRIPCIONES:
Ayuntamiento de Quintanar de la orden**

Tel. 925 180 750. Ext. 291

E-mail: aaguiar@aytoquintanar.org



Unión Europea

Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL



Viveros de empresa
Oviedo, Talavera, Toledo,
Burgos, Madriddejos





Formación Práctica

PICE

Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar



DURACION
125 horas.

LUGAR
Centro Social de Quintanar de la Orden. .

HORARIO
De lunes a viernes, de 9 a 14 horas.

DIRIGIDO
Jóvenes beneficiarios del Sistema de Garantía Juvenil interesados en el sector de Camarero.

TITULACIÓN OBTENIDA
Diploma acreditativo.

METODOLOGÍA
La metodología de formación será presencial.

PRECIO
Gratuito.

OBJETIVOS Al finalizar esta acción formativa, el alumnado habrá adquirido la formación teórico-práctica necesaria para ejercer de camarero. Con este proyecto formativo se pretende conseguir una mayor implicación del alumnado gracias a la combinación de la parte teórica con la práctica. Para conseguir una mayor realidad y una puesta en escena seria, se pretende realizar una prueba final para que los alumnos/as comprueben de primera mano el significado de trabajar como camarero.

Este curso incluye la formación de Empleabilidad y Habilidades Sociales, cuyo objetivo es facilitar los conocimientos y recursos necesarios para acercarse a las empresas con confianza. Se impartirá antes de la formación práctica.

Formación Práctica

Programa “Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar ” (60 h)

PROGRAMA COMÚN:

EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES (65 h)

Módulo 1: Habilidades personales

Módulo 2: Habilidades sociales

Módulo 3: Habilidades para la empleabilidad

PROGRAMA ESPECIFICO: PREPARACION Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RAPIDAS EN EL BAR (60 h.)

INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO Y CERVEZA

- Denominación de Origen Uvas. Tipos de uvas. Envinar.
- Servicio de vino , tipos de copas.
- Servicio de cóctel.

**Con esta formación se consigue el
Carné de Manipulador de Alimentos.**

SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO

- La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.
- Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería.
- Mobiliario del bar: Barras, Neveras, Estanterías.
- Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería.

LA ATENCIÓN Y EL SERVICIO

- Acogida y despedida del cliente.
- La empatía:
 - La importancia de nuestra apariencia personal.
 - La importancia de la percepción del cliente .
 - Finalidad de la calidad de servicio.
 - La importancia de las Redes Sociales
- Criterios de calidad en el servicio
- Protocolo de puestos de trabajo
- Atención al público / gestión de conflictos
- Valores y cultura de Empresa