

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](mailto:aaguiar@aytoquintanar.org)



# 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