

Nombre: D.N.I.:

COPIA DEL PROGRAMA PRESENTADO CON LA COMUNICACIÓN DE ACUERDO CAMAREROS, EN GENERAL

Primer semestre (258 horas):

1. INTRODUCCIÓN AL TURISMO Y LA HOSTELERÍA.

- El fenómeno turístico. Historia del turismo. La hostelería y su importancia en España.
- Los alojamientos turísticos. Restaurantes y cafeterías. Normas ético-profesionales en la hostelería.

2. PREPARACIÓN DEL ÁREA DE BAR-CAFETERÍA PREVIA AL SERVICIO.

- Bar-cafetería. Relación interdepartamental y comunicación interna: impresos y formularios.
- Mobiliario y maquinaria de bar. Dotaciones del bar-cafetería: cristalería, vajilla, cubertería, mantelería y complementos.
- Puesta a punto del bar.
- Innovaciones tecnológicas en el área de bar y cafetería.
- Uniformes: tipos y características.
- Normativa de Seguridad e Higiene.

3. APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y CONTROL DE EXISTENCIAS.

- Aprovisionamiento de materias primas y mercadería: determinación de necesidades.
- Inventario.
- Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad.
- Almacenaje. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.
- Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.

4. OFERTA Y SERVICIO DE BEBIDAS EN BARRA.

- Bebidas. Clasificación.
- Bebidas no alcohólicas, cerveza, aguardientes y licores más usuales. Características.
- Servicio de bebidas. Técnicas de servicio de bar y cafetería.
- Cartas de bebidas.

5. COCTELERÍA.

- Coctelería

Segundo semestre (258 horas):

6. LOS VINOS. SERVICIO DE VINOS Y CAVAS EN BARRA.

- El cultivo de la vid en España.
- El vino y sus características.
- Las denominaciones de origen.
- Vinos extranjeros y zonas más importantes.
- El análisis sensorial de los vinos.
- Temperatura de los vinos. Manjares y vinos.
- Botellas, etiquetas, corcho y cápsulas.
- Conservación de vinos y cavas.
- Normas generales en el servicio de vinos y cavas.

7. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS Y CANAPÉS.

- Generalidades de los entremeses.

8. SERVICIO DE PLANCHA: SANDWICHES, BOCADILLOS, TOSTADAS Y TORTITAS.

- La plancha.

9. PLATOS COMBINADOS.

- Concepto. Preparaciones más frecuentes en los platos combinados.
- Materias primas utilizadas en la elaboración de los platos combinados.
- Factores organolépticos que determinan la calidad de los productos.
- Decoración y presentación de platos combinados.
- Conservación de las materias primas utilizadas.
- Maquinarias. Equipos y utensilios para la preparación. Vajilla y utensilios para el servicio. Limpieza.

10. LA FUENTE DE SODA.

- Características de la fuente de soda. Licuadora, batidora, exprimidora, picadora de hielo.
- Productos empleados y composición de batidos, limonadas y zumos naturales.
- Características de los helados y composición.
- Copas heladas. Tipos y composición.

Tercer semestre (156 horas):

11. PREPARACIÓN DEL COMEDOR PARA EL SERVICIO.

- El comedor. Características, ubicación, dimensiones, ambientación, ventilación, limpieza, iluminación. Insonorización.
- Mobiliario de restaurante.
- Dotaciones del restaurante.
- Normas generales para el montaje de mesas de todo tipo de servicios.

12. SERVICIOS DE MESAS EN EL COMEDOR.

- Técnicas de servicio en la restauración.
- Recepción de clientes. La comanda.
- Marcado de mesa. Cubiertos apropiados.
- Normas generales para el servicio de mesa.

13. MONTAJE Y SERVICIO DE BANQUETES Y BUFFETS.

- El banquete.
- El buffet.

14. SERVICIO EN HABITACIONES.

- Servicio de habitaciones.

15. FACTURACIÓN EN LA RESTAURACIÓN.

- Facturación en la restauración.
- Tarjetas de crédito, talones, contado.
- La confección de la factura. Entrega a clientes y cobro.
- El cajero en el comedor.

16. OFERTAS GASTRONÓMICAS Y TÉCNICAS BÁSICAS CULINARIAS.

- Evolución y tendencias actuales de ofertas de comidas y bebidas.
- Cartas y menús: clasificación y características.
- La oferta de desayunos y sus diferentes productos.
- Los procedimientos culinarios principales.
- Preparaciones culinarias básicas.
- El mapa gastronómico de España. Platos más significativos.
- Cocinas extranjeras y su influencia en la restauración española. Oferta y platos más característicos.
- Vocabulario gastronómico.

Cuarto semestre (156 horas):

11. DESESPINADO DE PESCADOS, PREPARACIÓN DE MARISCOS Y TRINCHADO DE AVES Y CARNES ANTE EL CLIENTE.

- Preparación de platos a la vista del cliente.

12. PREPARACIÓN Y FLAMBEADO DE PLATOS ANTE EL CLIENTE.

- Material especial empleado en la preparación y flambeado de platos.
- Preparaciones más usuales.
- Normas generales de preparación de platos ante el cliente.

13. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.

- La seguridad en la hostelería y su importancia. Primeros auxilios. Botiquín.
- Higiene personal y uniformidad.
- Instalaciones y equipos básicos afectados a la normativa sobre incendios.
- Norma básica de la edificación NBE-CPI-96 sobre condiciones de protección contra incendios en los edificios.
- Prevención de robos, hurtos y pérdidas.

14. CALIDAD DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE.

- La calidad de servicio. Comunicación. Los grupos de trabajo.
- El trabajo en equipo. La atención al cliente.

21. INGLÉS PARA RESTAURANTE-BAR.

- PRONUNCIATION (Pronunciación).
- ENGLISH GRAMMAR (Gramática Inglesa).
- IRREGULAR VERBS (Verbos irregulares).
- REGULAR VERBS (Verbos regulares).
- VOCABULARY (Vocabulario).

Nombre: D.N.I.:

**COPIA DEL PROGRAMA PRESENTADO CON
LA COMUNICACIÓN DE ACUERDO
CAMAREROS, EN GENERAL**

Quinto semestre (156 horas):

22. NORMATIVA LABORAL Y PROFESIONAL.

- El contrato de trabajo.
- Modalidades de contratación.
- Otras modalidades.
- Modificación y suspensión del contrato de trabajo.
- Extinción del contrato de trabajo.
- Seguridad Social.
- Seguridad e higiene en el trabajo.
- Orientación laboral.

23. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo.
- Daños derivados del trabajo.
- Condiciones de trabajo.
- Marco normativo.
- Organización de la prevención en la empresa y recursos externos.
- Ergonomía.
- Planes de emergencia y evacuación.

Sexto semestre (156 horas):

24. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.

- La empresa como organización.
- Las organizaciones.
- Diseño de la organización.
- Estructura de la organización.
- Desarrollo de la organización.
- Organización temporal de trabajo.

25. MEJORA DE MÉTODOS.

- Mejora de métodos.
- Estudio de los métodos de trabajo.
- Registro de actividades.
- Diagrama del proceso de la operación.
- Diagrama del proceso del recorrido.
- Diagrama de actividades simultáneas.
- Diagrama mano derecha-mano izquierda.
- Condiciones de trabajo.

26. CONTROL DE CALIDAD.

- Aspectos técnicos y económicos del problema de la calidad.
- Objetivos y principios del control de calidad.
- El plan de acción del control de calidad.
- Aseguramiento de la calidad.
- Planificación de la calidad.
- Las especificaciones.
- La organización del control de calidad.
- Relaciones con los proveedores y con los clientes.
- Problemas de personal en el control de calidad.