

CAMAREROS Y COCINEROS

Objetivos: Los objetivos de este curso es que los alumnos adquieran los conocimientos fundamentales para desarrollarse en esas áreas con éxito, puedan Identificar los requerimientos fundamentales de los clientes y apliquen todos los conocimientos adquiridos para la resolución de problemas reales.

En cuanto al curso, los contenidos giran en torno a los **protocolos de atención al cliente**, la oferta y servicio de bebidas en barra, la coctelería, el conocimiento y servicio de vinos, y la oferta gastronómica, las técnicas básicas culinarias.

Destinatarios: Curso de formación ocupacional para formar cocineros y camareros con el objetivo de iniciar la formación profesional de los alumnos desde un planteamiento teórico y práctico para lograr su **integración en el mundo laboral**.

TEMARIO:

MÓDULO I.

El camarero. Cualidades físicas. Cualidades morales. Incorrecciones ante el cliente. Deberes para con la casa. Uniformes para personal masculino y femenino. Herramientas de trabajo. Servicio al cliente.

El cocinero. Idoneidad para el oficio. Cualidades. Ropa y utensilios de trabajo. La economía en la cocina.

Normas profesionales para el camarero: El personal de servicio. Sistema de trabajo.

Clases de mesas: Mesas de desayuno. Desayuno anglosajón. Desayuno en la habitación.

Cómo debe servirse una comida en la habitación. Servicio en el restaurante. Servicio en hosterías. Servicio en restaurantes internacionales. La carta.

MÓDULO II

Banquete. Orden de platos o menú. La llamada “Table d’hote” o mesa redonda. El buffet frío.

El té de las cinco. (Five o’clock tea).

Servicio de jardín.

Cómo servir determinados platos. Entremeses, sopas, pescados, huevos, carne, caza, aves, salsas, pastas, platos dulces, frutas, trinchado y troceado de carnes, caza y aves a la vista del cliente. (Chafing dishes).

MÓDULO III

Servicio de bebidas: Vinos de mesa. Vinos espumosos y champañas. Lista de vinos y champañas. Cómo se sirven los vinos y la champaña. Bebidas espirituosas.

Combinados. Combinados fríos. Cerveza.

La cuenta: Talón o vale. Factura.

MÓDULO IV

Normas profesionales para cocineros. Normas de trabajo. Distribución del trabajo en la cocina.

Vocabulario. (Francés, Alemán, Inglés y Español)

Expresiones empleadas en culinaria.

Expresiones empleadas en el servicio.

Alimentos. Entremeses. Sopas. Pescados de agua dulce. Pescados de mar. Carnes de matadero. Aves. Caza. Verduras. Bulbos. Especies. Ensaladas. Postres. Frutas. Quesos.

* Con el valor del curso se entregan certificado de asistencia y apuntes.