



HTS

**HOTEL
TRAINING
SCHOOL**

curso de
CAMARERO
SERVICIO DE BAR

80 HORAS 
duración

Este curso es para puestos de trabajo que conlleven responsabilidades de programación para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo, y también de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación para maximizar los recursos, materiales y humanos. También asesorarás a los clientes sobre los productos ofrecidos adaptados a sus expectativas y a los intereses económicos del establecimiento. Prepararás y montarás el bar/cafetería, siguiendo las normas, para prestar los servicios con la máxima calidad y rentabilidad. Finalmente, prepararás el servicio de bebidas, aperitivos, cócteles, cafés, infusiones, batidos, helados...

www.hts-school.com

OBJETIVOS

- Capacita y prepara para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, de programación y de dirección.
- Asesorar a los clientes sobre los productos ofrecidos que se adapten a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento.
- Desarrollar la preparación y montaje del área de bar/cafetería, siguiendo las normas establecidas, para prestar los servicios con la máxima calidad y rentabilidad.
- Capacitar para la preparación y el servicio de bebidas, aperitivos, cócteles, cafés, infusiones, batidos, helados, etc.



CONTENIDO

1 *la restauración*

- 1.1 Conceptos generales.
- 1.2 Evolución del sector de la restauración.
- 1.3 Definición y clasificación de los establecimientos de restauración.
- 1.4 Organización de los restaurantes.

2 *la brigada*

- 2.1 La brigada.
- 2.2 El servicio de mostrador. Clases y características.
- 2.3 Los uniformes.

3 *la mise en place. protocolo. la comanda*

- 3.1 La mise en place.
- 3.2 Desarrollo del servicio en el comedor.
- 3.3 Tipos de servicio.
- 3.4 Normas de protocolo.
- 3.5 Servicio de vinos y licores.
- 3.6 La mise en place del bar.
- 3.7 El servicio en la barra o mostrador.
- 3.8 Estudio de tiempos, recorridos y procesos.
- 3.9 Control de calidad.
- 3.10 La comanda.

4 *mobiliario y material de trabajo*

- 4.1 El mobiliario principal y el auxiliar.
- 4.2 El material de trabajo.
- 4.3 Instalaciones y maquinaria de bar.
- 4.4 Nuevas tecnologías.

5 *salsas empleadas en el bar o la cafetería*

- 5.1 Salsas.
- 5.2 Otros condimentos.
- 5.3 El aceite.

6 *servicio de bebidas, aperitivos y platos combinados*

- 6.1 Introducción.
- 6.2 Servicio en la barra.
- 6.3 El servicio en las mesas.
- 6.4 Servicio de aperitivos.
- 6.5 Servicio de plancha.
- 6.6 Condiciones básicas de los alimentos en el bar.

7 *la coctelería*

- 7.1 Introducción.
- 7.2 Útiles necesarios en coctelería.
- 7.3 La estación central.
- 7.4 Elaboración de los cócteles.
- 7.5 Elaboración de los cócteles en vaso mezclador.
- 7.6 Series de coctelería.
- 7.7 Vasos de cocktail.
- 7.8 Recetario básico de coctelería.

CONTENIDO

8 *los vinos*

- 9.1 Vinos.
- 9.2 Las uvas y sus componentes.
- 9.3 Fermentación de la uva y composición del vino.
- 9.4 Generalidades en la elaboración y clasificación del vino.
- 9.5 Definición de cada tipo de vino.
- 9.6 Elaboración y crianza del vino.
- 9.7 Crianza de los vinos.
- 9.8 Crianza de los vinos espumosos.
- 9.9 Servicio de los vinos.

9 *aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas*

- 9.1 Introducción: breve historia de la destilación.
- 9.2 Elaboración de licores y aguardientes.
- 9.3 Tipos de aguardiente y licor.
- 9.4 Licores.
- 9.5 Relación de licores.
- 9.6 Otras bebidas.
- 9.7 Servicio de vinos y licores espirituosos.

10 *bebidas no alcohólicas*

- 10.1 El café.
- 10.2 El té.
- 10.3 Otras infusiones.
- 10.4 El cacao.
- 10.5 Zumos.
- 10.6 Refrescos.

11 *semifrios y helados*

- 11.1 Introducción.
- 11.2 Semifrios.
- 11.3 Helados.

12 *facturación y cobro*

- 12.1 El proceso de facturación.
- 12.2 Liquidaciones.
- 12.3 Caja del día.
- 12.4 Diario de producción e informe de ventas.
- 12.5 La comanda.

13 *atención al cliente*

- 13.1 Características esenciales de la empresa de servicios.
- 13.2 Tipología de clientes según las circunstancias y los caracteres.
- 13.3 El personal.
- 13.4 La comunicación.
- 13.5 Normas de atención al cliente.
- 13.6 La protección de usuarios y consumidores.
- 13.7 Reclamaciones y quejas: tratamiento.
- 13.8 Las resoluciones.

14 *reglamentación española en restauración*

- 14.1 Legislación estatal.
- 14.2 Derechos y obligaciones del usuario.
- 14.3 Legislación autonómica.