

Curso de técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

Fechas: 19 septiembre al 27 de octubre

Modalidad: Presencial **Duración:** 125 horas

Lugar: Se indicarán los centros educativos mediante e-mail, a los alumnos participantes.

Requisitos:

- Tener entre 16 y 29 años y estar inscrito en Garantía Juvenil
- Titulación mínima: Disponer del certificado de escolaridad o equivalente
- Titulación mínima: Estar en posesión del título de ESO.
- Nivel de inglés: A1/A2

Objetivos:

- Mejorar la empleabilidad y conocer técnicas de búsqueda de empleo, desarrollo de entrevista de trabajo y proceso de selección.
- Mejorar los conocimientos básicos de informática e inglés.
- Adquirir los conocimientos y competencias profesionales básicas para realizar las tareas propias del servicio en barra en mesa.

Índice de contenidos

MÓDULO 1: Empleabilidad (30h.)

- Habilidades sociales: competencias personales solicitadas por las empresas.
- Herramientas de búsqueda de empleo: CV y entrevista de selección, proceso de selección.

MÓDULO 2: TIC'S (10h.)

MÓDULO 3: Inglés (25h.)

MÓDULO 4. Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (60h.)

✓ 1: Sistema de organización y distribución del trabajo

- La brigada del bar-cafetería
- Puesta a punto del material
- Mobiliario y maquinaria utilizadas en el servicio
- Gestión de pedidos
- Orden y limpieza

✓ 2: Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa

- Servicio de bebidas en barra
- Servicio de bebidas en mesa
- Toma de la comanda
- Manejo de bandeja
- Servicio de cafés e infusiones
- Servicio de combinados
- Servicio de zumos y batidos
- Coctelería
- Básico de técnicas de elaboración culinarias en barra y su servicio

Cofinanciado por:



✓ **3: Atención al cliente en la restauración**

- Acogida y despedida del cliente
- Apariencia personal
- Percepción del cliente
- Fidelización del cliente
- Perfiles psicológicos del cliente
- Tratamiento de objeciones y quejas
- Resolución de conflictos y empatía
- Protección en consumidores y usuarios

✓ **4: La comunicación y la venta en restauración**

- Comunicación verbal y no verbal
- Barreras de la comunicación
- Comunicación en la atención telefónica
- Elementos clave en la venta
- Diferentes técnicas de venta
- Fases de la venta

✓ **5: Cobro de servicios en Bar Cafetería**

- Importancia del cobro
- Sistemas de cobro
- Apertura, consulta y cierre de caja

✓ **6: Inglés profesional básico para el servicios de restauración**

- Presentación personal
- Terminología específica en las relaciones con el cliente
- Terminología específica en la interpretación de menús y cartas
- Manejo principalmente oral de las terminologías
- Repaso cultural de las principales características de los turistas que más visitan nuestra ciudad

✓ **7: Manipulación de alimentos y normas de seguridad e higiene en hostelería**

- Limpieza de instalaciones y equipos
- Buenas prácticas ambientales en los procesos
- Manipulación de Alimentos incluyendo la última normativa de Alérgenos.

Metodología y Evaluación

Aprendiendo haciendo

Los profesores tras explicar brevemente la teoría de cada apartado de los contenidos procederán a la puesta en práctica de las técnicas con los alumnos. Las sesiones se desarrollarán en varios espacios (Aula teórica, aula de informática, cocina, aula de demostraciones y servicio en barra y mesa). Las prácticas se harán individualmente y/o en grupo pudiendo de este modo permitir al formador la correcta evaluación del alumno y la posterior validación de sus capacidades. El sistema de evaluación será en cada módulo a través del control continuo del alumno y a través de un examen escrito al finalizar cada módulo.

La entrega del certificado de participación será condicionado a la asistencia del alumno que deberá asistir a mínimo el 75% de la formación.



CALENDARIO

MÓDULO 1: Empleabilidad (30h.)

Horario: de lunes a viernes de 09.30h. a 14.30 h.

Lugar: Se comunicará la dirección del centro formativo a través de mail.

Fechas:

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
19/09	20/09	21/09	22/09	23/09
26/09				

MÓDULO 2: TIC'S (10h.)

Horario: de lunes a jueves de 17.00h. a 19.30 h.

Lugar: Se comunicará la dirección del centro formativo a través de mail.

Fechas:

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
26/09	27/09	28/09	29/09	

MÓDULO 3: Inglés (25h.)

Horario: de lunes a viernes de 09.30h. a 14.30 h.

Lugar: Se comunicará la dirección del centro formativo a través de mail.

Fechas:

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
	27/09	28/09	29/09	30/09
03/10				

MÓDULO 4: MÓDULO 4. Servicio básico de Barra y Mesa (60h.)

Horario: de lunes a viernes de 09.30h. a 14.30 h.

Lugar: Escuela de Cocina Azafrán, C/San Antonio Abad, 21. Zaragoza

Fechas:

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
	4/10	5/10	6/10	7/10
	18/10	19/10	20/10	21/10
24/10	25/10	26/10	27/10	