



Camarer@ de bar y cafetería, especialista en cócteles, cafés y servicio de barra y plancha

24 de Mayo al 28 de Junio de 2022

Lunes a viernes.

Módulo 1: Horario: 9:30 a 14:30.

Módulo 2: Horario mañana y tarde: 9 a 14 (lunes a viernes) y 17 a 20 horas (lunes a jueves)

Modalidad: Presencial Duración: 155 horas

Lugar: Zaragoza capital.

Requisitos:

- Tener entre 16 y 29 años y estar inscrito en Garantía Juvenil
- Estar interesados y capacitados para desarrollar la ocupación

Objetivos:

- Mejorar la empleabilidad y conocer técnicas de búsqueda de empleo, desarrollo de entrevista de trabajo y proceso de selección.
- Analizar las **instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas de un bar**, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo, Identificar los procedimientos adecuados en la organización de servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de pre- servicio, servicio y post-servicio de alimentos y bebidas en un bar. Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los **clientes**, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones. Aplicar estrategias y **técnicas de comunicación** adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación. Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la **gestión básica de una pequeña empresa** o emprender un trabajo. Conocer las características y el manejo del material asociado a la coctelería. Conocer y aplicar el método a seguir en la **preparación de cócteles**. Asociar las familias de cócteles con sus características principales. Conocer los principales cócteles internacionales y las bebidas que los componen. Preparar y presentar los cócteles internacionales más relevantes. Identificar las diferentes variedades, procedencias y tipos de **café**. Elaboración de diferentes cafés especiales. Técnicas Baristas. El Latte Art. Elaboración y servicio de **tapas, sándwiches y canapés sencillos** de uso común en bar y cafetería. Elaboración y servicio de **postres** en bar cafetería

Índice de contenidos

MÓDULO 1-HERRAMIENTAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO (65h.) Horario 9:30 a 14:30 ó de 16:00 a 21:00 (5 horas diarias)

- 1- Iníciate en la búsqueda de empleo.
- 2- Gestiona el cambio.
- 3- Posiciónate en la red
- 4- Muestra tu valor añadido

MÓDULO 2 – CAMARERO DE BAR Y CAFETERÍA, ESPECIALISTA EN COCTELERÍA, CAFÉS, SERVICIOS DE BARRA Y PLANCHA. Horario de 9:00 a 14:00 y 17 a 20 horas. (8 horas diarias)

1. La coctelería vs Mixología. Elaboración de cócteles clásicos y conocimiento de bebidas actuales. (30 horas)
2. El Café, las infusiones y el concepto Barista. (25 horas)
3. Técnicas elementales de atención y servicio en Bar. (10 horas)
4. Servicio y preparación de tapas, canapés y elaboraciones sencillas de plancha en cafetería. (15 horas)
5. Actividades complementarias. Visitas a empresas. (10 horas)

Metodología y Evaluación

Se evaluarán continuamente los progresos del alumno, sus actitudes y aprendizaje. La entrega del certificado de participación será condicionado a la asistencia del alumno que deberá **asistir a mínimo el 75% de la formación**, de cada uno de los módulos.