

CAMARERO SERVICIO BAR

Camarero servicio de bar es un curso que pretende abarcar todos los aspectos de la profesión de camarero, centrándolos en su labor en bar, barra o cafetería. Desde un acercamiento al sector de la restauración, hasta el conocimiento exhaustivo de la composición de brigadas, protocolos, materiales, utensilios y mobiliario, pasando por las labores propias del profesional en el bar: elaboraciones sencillas y servicios de salsas o helados, y otras más complejas como cócteles aperitivos o platos combinados.

Tampoco pasa por alto la compra, guarda y servicio del vino, así como de licores y otras bebidas, la facturación y la legislación vigente en el sector.

CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. La restauración

Tema 2. La brigada

Tema 3. La mise en place. Protocolo. La comanda

Tema 4. El mobiliario y el material de trabajo

Tema 5. Salsas empleadas en el bar o la cafetería

Tema 6. Servicio de bebidas, aperitivos y platos combinados

Tema 7. La coctelería

Tema 8. Los vinos

Tema 9. Aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas

Tema 10. Bebidas no alcohólicas

Tema 11. Semifrios y helados

Tema 12. Facturación y cobro

Tema 13. Atención al cliente

Tema 14. Reglamentación española en restauración