

CONTENIDO CAMARERO/A DE SALA

CAMARERO/A DE SALA

UNIDAD 1. CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

1. Identificación y función de los diferentes elementos del montaje (cubiertos, vasos, copas, platos).
2. Etiqueta y protocolo en el montaje de mesas
3. Tipos de cubiertos (por ejemplo, tenedor, cuchillo, cucharilla).
4. Tipos de vajilla (por ejemplo, plato llano, plato hondo, plato de postre).
5. Funciones específicas de cada tipo de cubierto y vajilla
6. Tipos de vasos y copas (por ejemplo, copa de vino tinto, copa de agua, vaso de refresco).
7. Maridaje de vasos y copas con diferentes tipos de bebidas.
8. Técnicas de colocación de vasos y copas en la mesa
9. Montaje de mesas para desayunos, almuerzos y cenas formales e informales.
10. Montaje de mesas para eventos especiales (por ejemplo, banquetes, bodas, recepciones).

UNIDAD 2. TRASLADAR LAS COMANDAS A LA COCINA

1. Importancia de la comunicación en la industria de la hostelería.
2. Roles y responsabilidades del personal de servicio en la comunicación de pedidos.
3. Elementos esenciales de una orden de pedido (platos, bebidas, modificaciones, prioridades).
4. Identificación de posibles problemas en la comunicación de pedidos.
5. Estrategias para resolver malentendidos o errores en los pedidos.
6. Técnicas de manejo de clientes insatisfechos.

UNIDAD 3. COMO REALIZAR EL SERVICIO EN LAS MESAS

1. Etiqueta y protocolo en el servicio en las mesas.
2. Principios básicos de atención al cliente y satisfacción del mismo.
3. Técnicas de transporte y colocación de platos y bebidas.
4. Técnicas de servicio de alimentos y bebidas (por ejemplo, servir desde la derecha, presentación del plato).
5. Tipos de herramientas para abrir botellas de vino (sacacorchos, espadas, etc.).
6. Técnicas de extracción del corcho.
7. Prevención y solución de problemas comunes al abrir botellas
8. Temperatura de servicio de los diferentes tipos de vino.
9. Técnicas de servicio (por ejemplo, decantación, presentación de la etiqueta).
10. Elección y utilización de cristalería adecuada.

UNIDAD 4. MISE EN PLACE BARRA Y SALA

1. Definición y propósito de la mise en place en barra y sala.
2. Elementos esenciales de la mise en place en barra (por ejemplo, preparación de ingredientes, organización del equipo).

3. Elementos esenciales de la mise en place en sala (por ejemplo, disposición de mesas y sillas, preparación de cubiertos y servilletas).
4. Preparación de ingredientes y utensilios para la elaboración de bebidas.
5. Organización del espacio de trabajo en la barra.
6. Mantenimiento y limpieza de equipos y herramientas de barra

UNIDAD 5. DESTREZA CON LA BANDEJA

1. Importancia de la destreza con la bandeja en la hostelería.
2. Tipos de bandejas y sus usos específicos.
3. Técnicas básicas de manipulación y equilibrio de bandejas
4. Técnicas para cargar y descargar bandejas de forma segura.
5. Técnicas de equilibrio y estabilidad al transportar bandejas.
6. Sorteo de obstáculos y maniobras en espacios reducidos
7. Servicio de bandejas en restaurantes, bares, eventos y banquetes.
8. Adaptación de las técnicas de manejo de bandejas a diferentes tipos de establecimientos y situaciones.
9. Atención al cliente y resolución de problemas durante el servicio con bandejas