

CURSO: HOSTELERÍA: AYUDANTE/A DE COCINA Y CAMARERO/A DE SALA

Fecha y Horario

Fecha de inicio: Los cursos se convocan según la demanda. El número mínimo de alumnos/as para la realización de esta formación es de entre 15 y 25 personas. La fecha concreta de inicio de la formación se publicará en nuestra web.

Horario: de lunes a viernes de 9:00 h a 14:00 h.

Duración: 180 horas

Modalidad y Lugar de impartición

Presencial

Las clases presenciales se impartirán en Málaga – distrito centro.

Descripción

El curso tiene como objetivo principal la capacitación al/la alumno/a para desempeñar con profesionalidad, seguridad e higiene las funciones básicas de soporte en la cocina (preparación y conservación) y el servicio de sala (atención al cliente, montaje de mesas y servicio de bebidas), garantizando la calidad y agilidad en establecimientos de hostelería.

El programa está estructurado en trece módulos que abarcan todo el contenido esencial para la consecución de los contenidos didácticos, así como la capacitación del/la alumno/a para el mercado laboral.

Programa

MÓDULO 1: AYUDANTE/A DE COCINA

1. Aplicación de las normas, condiciones de seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Limpieza de instalaciones y equipos propios de zonas de producción y servicio de alimentos, bebidas.
3. Organización, tipos de cocinas, equipamiento y términos específicos de vocabulario.
4. Materias primas. Tipología y manipulado.
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución.
6. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
7. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
8. Carné manipulador de alimentos alto riesgo

MÓDULO 2: CAMARERO/A DE SALA

1. Clasificación de los servicios
2. Trasladar las comandas a la cocina
3. Como realizar el servicio en las mesas
4. Mise en Place barra y sala
5. Destreza con la bandeja

Más información

952 21 16 73 Ext. #401

pice@camaramalaga.com

WhatsApp: 671580781