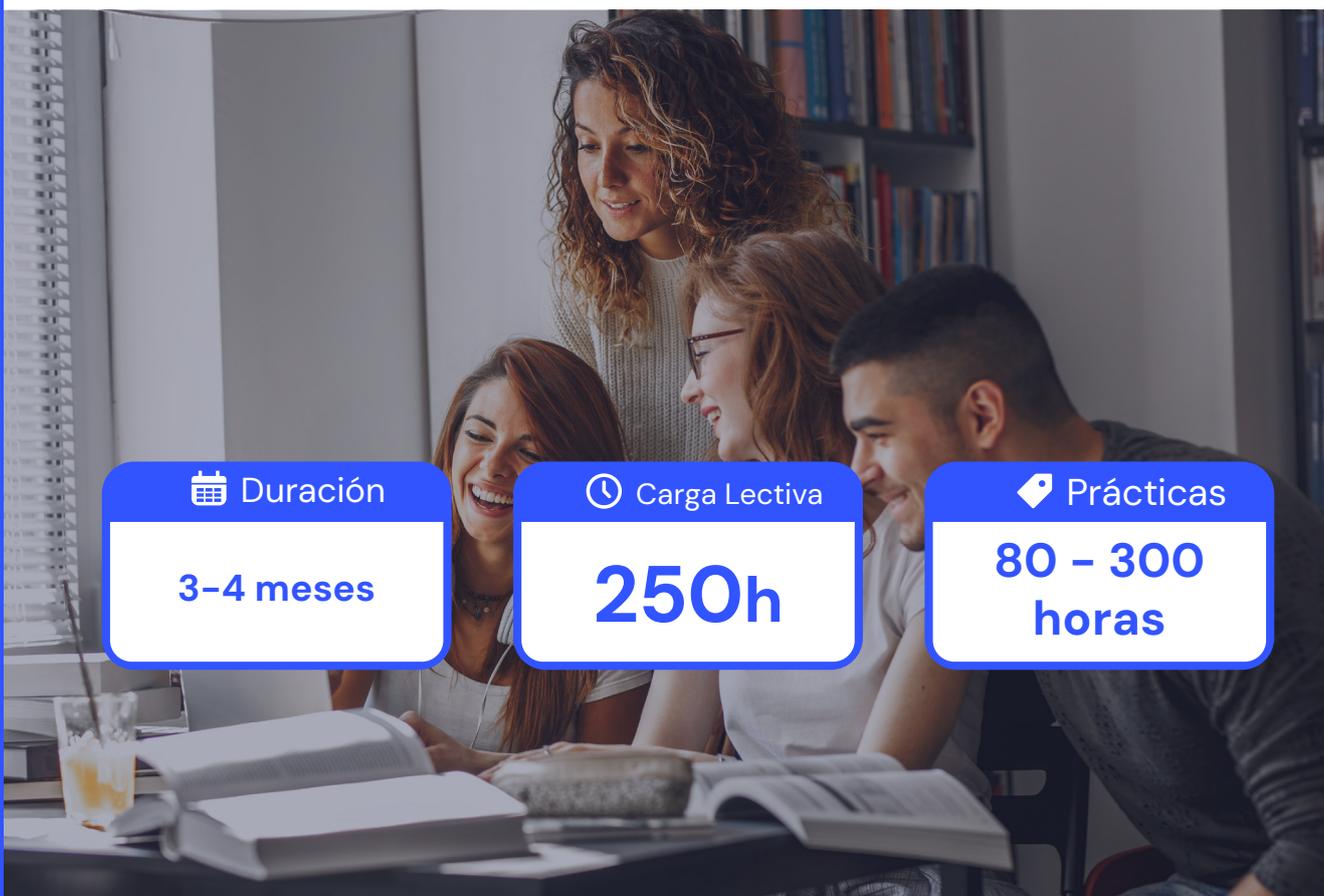




Curso Profesional

# Camarero Profesional

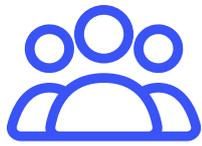


# Introducción

Este curso te prepara para ejercer como Camarero Profesional en el sector de la hostelería, dotándote de los conocimientos técnicos, habilidades prácticas y competencias sociales necesarias para ofrecer un servicio de calidad en restaurantes, bares y cafeterías. Nuestra metodología combina formación teórica a través de un manual con ejercicios y exámenes, el acompañamiento de un tutor personal y prácticas en empresas del sector. Una formación completa para que empieces a trabajar con seguridad, profesionalidad y confianza.



# Contenido



¿A quién va dirigido?

---



Salidas  
Laborales

---



¿Qué  
Ofrecemos?

---



Temario

# ¿A quién va dirigido?



Este curso está orientado a personas interesadas en iniciarse o profesionalizarse en el sector de la hostelería, con una clara vocación por la atención al cliente y el trabajo dinámico.

**Jóvenes sin experiencia previa** que buscan su primer empleo en hostelería y quieren formarse con una base sólida.

**Personas que buscan reconvertirse profesionalmente** hacia un entorno con contacto directo con el cliente y oportunidades de crecimiento.

**Personas en situación de desempleo** que desean acceder a un sector con alta empleabilidad, aprendiendo una profesión práctica y demandada.

**Trabajadores en activo** que desean especializarse o actualizar sus conocimientos en el área de restauración y atención en sala.

**Estudiantes de formación profesional o ramas afines** que quieran complementar sus estudios con una formación práctica enfocada al empleo.



# Salidas



Finalizado el curso, el alumnado podrá incorporarse a diferentes áreas del sector de la hostelería, tanto en empresas privadas como en servicios de restauración colectiva.

**Camarero de barra y sala en bares,** cafeterías, restaurantes, hoteles o establecimientos turísticos.

**Ayudante de camarero,** realizando tareas de apoyo en el servicio y atención al cliente.

**Personal de catering y eventos,** participando en montajes, servicios y desmontajes en celebraciones o reuniones corporativas.

**Empleado en empresas de restauración colectiva,** como comedores escolares, residencias o empresas de servicios.

**Profesional de atención al cliente,** desarrollando competencias comunicativas y de calidad en el servicio aplicables a distintos ámbitos.

# ¿Qué Ofrecemos?



**Formación completa y práctica**, combinando teoría con ejercicios aplicados al mundo real.

**Prácticas en empresas del sector**, con oportunidades de entre 80 y 300 horas para ganar experiencia real.

**Tutorías personalizadas**, con flexibilidad horaria para que aprendas a tu ritmo.

**Acceso a bolsa de empleo** durante un año, conectándote con oportunidades laborales.

**Modalidad adaptada a ti**: elige entre presencial, semipresencial u online.

**Material de estudio completo**, en formato físico y digital, con acceso exclusivo a nuestro campus virtual.

**Diploma al finalizar el curso**, aumentando tus posibilidades de empleo.



# Temario

## **Módulo 1: Atención al cliente en restaurante y bar.**

- Atención al cliente en restaurante y bar.
- Comunicación y atención al cliente.
- Calidad en el servicio y atención al cliente.
- Resolución de reclamaciones y quejas de clientes.
- Técnicas de venta en restaurante y bar.

## **Módulo 2: Operaciones básicas en bar-cafetería.**

- El bar-cafetería y su entorno.
- Montaje de la barra y útiles necesarios.
- Servicio de bebidas y comidas en barra y mesa.
- Decoración y ambientación de la barra y el comedor.
- Aplicación de normas y medidas de seguridad e higiene en el bar-cafetería.

## **Módulo 3: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.**

- Servicio de alimentos y bebidas en el restaurante.
- Toma de comandas y órdenes de servicio.
- Servicio de vino y maridaje.
- Elaboración de facturas y cobros.
- Tareas de postservicio en el restaurante.

## **Módulo 4: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas en el bar.**

- Aprovisionamiento interno y externo.
- Conservación y almacenamiento de bebidas y comidas.
- Comidas rápidas en el bar.
- Bebidas especiales y cócteles.



# Temario



## **Módulo 5: Gestión y control económico en restauración.**

- Gestión de compras en restauración.
- Control de costes en restauración.
- Cálculo y aplicación de precios en restauración.
- Análisis de los estados financieros en el sector de la restauración.
- Gestión de tesorería y flujos de caja en el negocio de la restauración.

# Temario





*educa* projects.

Proyectamos tu futuro **hacia el éxito**



AV. CATALUÑA, 11, ENTRESUELO , PUERTA E, 46020, VALENCIA  
CL. SANTA EULALIA, 6, PLANTA BAJA, 08902, L'HOSPITALET DE LLOBREGAT, BARCELONA



[www.educaprojects.com](http://www.educaprojects.com)



VALENCIA 962 92 99 85  
BARCELONA 938 39 58 86