



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Camarero

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso permite adquirir los conocimientos necesarios para el buen desempeño de un oficio. Se exponen conocimientos generales de la materia, al igual que trata de forma específica, de conceptos imprescindibles para una buena conclusión de trabajos en el mundo laboral. Este curso, pretende consolidar y mejorar los conocimientos sobre el oficio concreto.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. TURISMO Y HOSTELERÍA

1. Orígenes, desarrollo y motivaciones
2. El turismo y la economía
3. Organismos, entes y asociaciones
4. Evolución histórica
5. La hostelería y su importancia en España
6. El alojamiento extrahotelero
7. Departamentos de un hotel
8. Restaurantes y cafeterías

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

1. Dimensión
2. La calefacción y refrigeración
3. La iluminación
4. Condiciones que deben reunir los locales que sirven bebidas
5. Relación interna - impresos, formularios y comunicación

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS INSTALACIONES DE BAR

1. Introducción
2. Limpieza de maquinaria
3. Limpieza de loza, cubertería y cristalería
4. Mostrador y barra
5. Elaboraciones más comunes
6. Uso de maquinaria

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE MENAJE Y SUPERFICIES

1. Departamentos principales
2. Tipos de suelo
3. Mobiliario
4. Marmitón y fregadores
5. Conjunto de operaciones necesarias

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE MENAJE Y UNIFORMES

1. Carros
2. Otros útiles
3. La lencería
4. Normas generales para un buen servicio
5. Uniformes - Tipos y características

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y CONTROL DE EXISTENCIAS

1. Aprovisionamiento de materiales y mercaderías
2. Emisión de documentos
3. Inventarios

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. OFERTA Y SERVICIO DE BEBIDAS EN LA BARRA

1. Introducción
2. Tipos de bebidas
3. Asesoramiento sobre las bebidas
4. Cafés Infusiones Chocolates - Tipos y características

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. COCTELERÍA

1. Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería
2. Componente y función

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. SERVICIOS DE VINOS Y CAVAS

1. La vid
2. Tipos de fermentación
3. Otros tipos de fermentación
4. La crianza de blancos y tintos
5. La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica
6. La crianza en botella
7. Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
8. El servicio de los vinos de acuerdo con las características del menú
9. Funciones del sommelier
10. Zonas vinícolas con denominación de origen

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS

## COMBINADOS

1. El consomé
2. Sopas o cremas
3. Hortalizas y legumbres
4. Pescados
5. Mariscos
6. Huevos
7. Aves
8. Carnes
9. Postres y helados

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. MOBILIARIO DE RESTAURANTE

1. Mobiliario de un comedor
2. Normas generales para el montaje de mesas
3. Mesa - buffet
4. Mesas para banquetes
5. Diversos accesorios para colocación del material

## UNIDAD DIDÁCTICA 12. SERVICIOS DE MESAS

1. Técnicas de recepción y acomodo de clientes
2. La comanda, concepto y características
3. Técnicas de servicio en la restauración
4. Tipos de servicios
5. Atenciones con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa

## UNIDAD DIDÁCTICA 13. EL BANQUETE - TIPOS Y CARACTERÍSTICAS

1. Introducción
2. Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes
3. Datos contenidos en el impreso o «planning» de banquetes
4. Normas generales sobre composición de menús

5. Datos que deben figurar en todo menú
6. Servicio de buffet

## UNIDAD DIDÁCTICA 14. SERVICIO DE HABITACIONES

1. Normas generales de servicios
2. Grill o parrilla
3. Servicio de desayunos
4. Departamento de room-service o servicio de habitaciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 15. FACTURACIÓN

1. Sistemas de facturación
2. La confección de la factura y medios de apoyo

## UNIDAD DIDÁCTICA 16. INGLÉS PARA RESTAURANTE BAR

1. Vocabulario más utilizado
2. Frases hechas más utilizadas



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)