



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Camarero y Prevención en Hostelería

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Cada profesión tiene sus técnicas operativas y procedimientos. Este programa formativo perteneciente al área de oficios centra su atención en el conocimiento de las particularidades de la materia objeto de estudio, siempre desde un punto de vista teórico-práctico de cara a que quien lo cursa progrese profesionalmente. Los siniestros laborales pueden deberse a condiciones medioambientales del centro de trabajo, condiciones físicas del trabajo, condiciones del puesto de trabajo y condiciones derivadas del sistema organizativo del trabajo. Cada riesgo laboral lleva conexo un plan preventivo para evitarlo o paliar su gravedad. Un siniestro puede ocasionarse por ignorancia de los riesgos que se corren, por una actuación negligente, o sea, no tomar las precauciones necesarias para ejecutar una tarea o por una actitud temeraria de rechazar los riesgos que existen. Como complemento se incluye un programa formativo general sobre Prevención de Riesgos Laborales en hostelería.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 0. CAMARERO

#### 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. Marmiton 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 consome
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

## UNIDAD DIDÁCTICA 0. PREVENCIÓN EN HOSTELERÍA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD

1. El trabajo y la salud
2. Los Riesgos Profesionales
3. Factores de Riesgo Laboral
4. Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud
5. Daños derivados del trabajo
6. Accidentes de trabajo
7. Enfermedades profesionales
8. Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional
9. Otras patologías derivadas del trabajo
10. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos
11. Deberes y obligaciones básicas en esta materia
12. Política de Prevención de Riesgos Laborales
13. Fomento de la toma de conciencia
14. Participación, información, consulta y propuestas
15. El empresario
16. El trabajador

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

1. Caídas de personas a distinto o al mismo nivel

2. Proyección de fragmentos o partículas
3. Golpes o cortes por objetos y herramientas
4. Atrapamiento por vuelco de máquina
5. Golpes atrapamientos por derrumbamiento
6. Contacto eléctrico
7. Sobreesfuerzo
8. Exposición al polvo o a ruidos
9. Dermatitis profesional y riesgos de contaminación
10. Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo
11. Contaminantes químicos
12. Toxicología laboral
13. Medición de la exposición a contaminantes
14. Corrección ambiental
15. Contaminantes físicos
16. Energía mecánica
17. Energía térmica
18. Energía electromagnética
19. Contaminantes biológicos
20. La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral
21. Sistemas elementales de control de riesgos
22. Protección colectiva
23. Equipos de Protección individual
24. Protección del cráneo
25. Protectores del aparato auditivo
26. Protectores de la cara y del aparato visual
27. Protectores de las vías respiratorias
28. Protección de las extremidades y piel
29. Protectores del tronco y el abdomen
30. Protección total del cuerpo
31. Control de riesgos derivados de trabajos en altura
32. Características del riesgo de caída de altura
33. Características generales de los dispositivos
34. Clasificación y campos de aplicación
35. Planes de emergencia y evacuación

36. Organización del plan de emergencia
37. Señalización
38. Clases de señalización y utilización
39. Señalización óptica
40. Señales en forma de panel
41. Señales gestuales
42. Señales luminosas
43. Señalización acústica y otras señalizaciones
44. El control de salud de los trabajadores
45. La vigilancia de la salud de los trabajadores
46. Integración de los programas de vigilancia de la salud

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. RIESGOS ESPECÍFICOS EN HOSTELERÍA

1. Fuentes y causas de riesgo de sobreesfuerzos
2. Prevención del riesgo de sobreesfuerzos
3. Precauciones para prevenir el riesgo de sobreesfuerzos
4. Fuentes y causas de exposición a temperaturas no adecuadas
5. Prevención de exposición a temperaturas no adecuadas
6. Fuentes y causas de riesgo de estrés laboral
7. Prevención del riesgo de estrés laboral
8. Fuentes y causas de riesgo de caída de persona al mismo nivel
9. Prevención del riesgo de caída de persona al mismo nivel
10. Fuentes y causas de riesgo de cortes y contusiones
11. Prevención del riesgo de cortes y contusiones
12. Fuentes y causas de riesgo eléctrico
13. Prevención del riesgo eléctrico
14. Fuentes y causas de quemaduras
15. Prevención del riesgo de quemaduras
16. Fuentes y causas de riesgo de exposición a sustancias químicas
17. Prevención del riesgo de exposición a sustancias químicas
18. Fuentes y causas de riesgo de exposición a contaminantes biológicos

19. Prevención del riesgo de exposición a contaminantes biológicos
20. Fuentes y causas de riesgo de exposición a radiaciones
21. Prevención del riesgo de exposición a radiaciones
22. Fuentes y causas de riesgo de incendio y explosión
23. Prevención del riesgo de incendio y explosión
24. Fuentes y causas de riesgo de atraco
25. Prevención del riesgo de atraco

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELEMENTOS BÁSICOS DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN

1. Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva
2. Organización preventiva del trabajo
3. Procedimiento general de la planificación
4. Documentación - recogida, elaboración y archivo
5. Representación de los trabajadores

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRIMEROS AUXILIOS

1. Procedimientos generales
2. Eslabones de la cadena de socorro
3. Evaluación primaria de un accidentado
4. Normas generales ante una situación de urgencia
5. Reanimación cardiopulmonar
6. Actitud a seguir ante heridas y hemorragias
7. Fracturas
8. Traumatismos craneoencefálicos
9. Lesiones en columna
10. Quemaduras
11. Lesiones oculares
12. Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos
13. Plan de actuación



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)