

Camarero Servicio de Sala

Camarero Servicio de Sala

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.

- Dotar de conocimientos teóricos – prácticos a los alumnos en el manejo de instrumentos, atención al cliente y la consecución de objetivos empresariales.

Objetivos específicos

- Transmitir al trabajador las normas de conducta más adecuadas para atender a los clientes en sala.
- Informar a los profesionales de la importancia de la brigada, los uniformes y la relación con otros departamentos.
- Capacitar al trabajador para organizar y efectuar el montaje del comedor en coordinación con los departamentos de servicio de comidas y bebidas.
- Capacitar al trabajador para la utilización y manejo de instrumentos necesarios para el desempeño de sus tareas laborales, uso de campanas, bandejas, fuentes…
- Formar al trabajador para la realización del trinchado de carnes, despinado de pescados y preparación de mariscos.
- Facultar al trabajador para el montaje de mesas para comidas, banquetes, reuniones, buffets, así como la decoración de las mismas.
- Capacitar al trabajador para el servicio de vinos, de manera que tenga un conocimiento de las distintas variedades y la manera de servirlos.
- Capacitar al trabajador para realizar una correcta carta de menús (realización de menús, sugerencias, composición e ingredientes del menú).

Metodología:

© ICA FORMACION 2026

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026



Programa del curso:

TEMA 1. INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE
1.1. DEONTOLOGÍA DE LA PROFESIÓN
1.2. NORMAS DE CONDUCTA Y TRATAMIENTO HACIA EL CLIENTE, LOS COMPAÑEROS Y LA EMPRESA
1.3. EL RESTAURANTE - COMEDOR Y SUS DEPENDENCIAS
1.4. LA BRIGADA
1.5. LOS UNIFORMES
1.6. RELACIÓN DEL COMEDOR CON OTROS DEPARTAMENTOS
1.7. EL MOBILIARIO PRINCIPAL Y EL AUXILIAR
1.8. EL MATERIAL DE TRABAJO
1.9. LA MISE EN PLACE

TEMA 2. EL TRATO CON EL CLIENTE
2.1. RECEPCIÓN Y ACOMODO DEL CLIENTE
2.2. DESPEDIDA
2.3. LA COMANDA

TEMA 3. CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS
3.1. INTRODUCCIÓN
3.2. TRANSPORTES DE VIANDAS
3.3. CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS
3.4. TRINCHADO Y DESPINADO

© ICA FORMACION 2026

3.5. EL DESBARASE DE MESAS
3.6. NORMAS GENERALES DE SERVICIO
3.7. DOBLAJE DE MESAS
3.8. EL BUFFET DE SERVICIO

TEMA 4. LOS VINOS: SU SERVICIO
4.1. INTRODUCCIÓN HISTÓRICA
4.2. LAS UVAS Y SUS COMPONENTES
4.3. FERMENTACIÓN DEL MOSTO Y COMPOSICIÓN DEL VINO
4.4. ELABORACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL VINO. GENERALIDADES
4.5. ELABORACIÓN Y CRIANZA
4.6. SERVICIO

TEMA 5. LICORES Y AGUARDIENTES
5.1. INTRODUCCIÓN: BREVE HISTORIA DE LA DESTILACIÓN
5.2. ELABORACIÓN DE LICORES Y AGUARDIENTES
5.3. TIPOS DE AGUARDIENTE Y LICOR
5.4. OTRAS BEBIDAS
5.5. SERVICIO DE VINOS Y LICORES ESPIRITUOSOS

TEMA 6. EL QUESO
6.1. EL QUESO: INTRODUCCIÓN
6.2. ELABORACIÓN DEL QUESO
6.3. CLASIFICACIÓN DE LOS QUESOS
6.4. DISTINTAS VARIEDADES DE QUESOS Y SUS CARACTERÍSTICAS
6.5. OTROS QUESOS

TEMA 7. DECORACIÓN DE MESAS
7.1. DECORACIÓN DE MESAS CON FLORES
7.2. DECORACIÓN DE MESAS CON FRUTAS
7.3. DECORACIÓN DE BUFFET

TEMA 8. SERVICIOS ESPECIALES
8.1. INTRODUCCIÓN
8.2. MONTAJE DE BUFFET DE DESAYUNOS
8.3. MONTAJE DE MESAS DE DESAYUNOS
8.4. SERVICIO DE DESAYUNOS CONTINENTALES
8.5. SERVICIO DE DESAYUNOS A LA AMERICANA O A LA INGLESA
8.6. SERVICIO DE HABITACIONES
8.7. SERVICIO DE DESAYUNOS EN PISOS

© ICA FORMACION 2026

8.8. SERVICIO DE COMIDAS EN PISOS
8.9. MONTAJE DE MESAS ESPECIALES PARA BANQUETES
8.10. SERVICIO DE BANQUETES
8.11. TIPOS DE MONTAJE DE MESAS
8.12. MONTAJE DE MESAS DE REUNIONES
8.13. CLASES DE BUFFET
8.14. MONTAJE Y SERVICIO DE MESAS DE BUFFETS

TEMA 9. OTRAS TAREAS Y SERVICIOS
9.1. LA CONFECCIÓN DE MENÚS
9.2. LA CONFECCIÓN DE CARTAS
9.3. SERVICIOS A LA VISTA DEL CLIENTE
9.4. LOS POSTRES

TEMA 10. FACTURACIÓN Y COBRO
10.1. EL PROCESO DE FACTURACIÓN
10.2. LIQUIDACIÓN
10.3. CAJA DEL DÍA
10.4. DIARIO DE INFORMACIÓN E INFORME DE VENTAS
10.5. LA COMANDA

TEMA 11. ATENCIÓN AL CLIENTE
11.1. CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS
11.2. TIPOLOGÍA DE CLIENTES SEGÚN LAS CIRCUNSTANCIAS Y LOS CARACTERES
11.3. EL PERSONAL
11.4. LA COMUNICACIÓN
11.5. NORMAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE
11.6. LA PROTECCIÓN DE USUARIOS Y CONSUMIDORES
11.7. RECLAMACIONES Y QUEJAS: TRATAMIENTO
11.8. LAS RESOLUCIONES

© ICA FORMACION 2026