



HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN · 7 MÓDULOS · 640 HORAS

Camarero Profesional

Servicio de alimentos, bebidas y vinos, gestión de bar-cafetería, higiene, seguridad e inglés profesional para restauración.

ÁREA	ESTRUCTURA	MODALIDAD	INFORMACIÓN
Hostelería y restauración	640 horas · 7 módulos formativos	Flexible según convocatoria	Orientación personalizada

Formación para avanzar profesionalmente.

El servicio de bar-cafetería requiere profesionales capaces de organizar, aprovisionar, elaborar y servir productos con criterios de calidad, higiene y atención al cliente.

El programa aborda la puesta a punto del establecimiento, el servicio en barra y mesa, la gestión de existencias y caja, la oferta gastronómica y el conocimiento especializado de bebidas y vinos.

Los contenidos siguen el itinerario de la ocupación de Camarero/a de Bar-Cafetería dentro de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

¿Qué aprenderás?

- Conocer el entorno, las instalaciones, equipos, menaje y maquinaria de un bar-cafetería.
- Preparar la barra y las mesas mediante técnicas de mise en place.
- Conocer, conservar, presentar y servir alimentos y bebidas.
- Aplicar normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de protección ambiental.
- Utilizar técnicas de gestión como TPV, cobro, facturación, escandallos y pedidos.
- Conocer el origen, características, conservación y servicio de los vinos.

Un programa pensado para tu desarrollo.

Personas interesadas en trabajar o mejorar su cualificación profesional en bares, cafeterías, restaurantes y otros establecimientos de hostelería.

Acceso al programa

Formación básica equivalente a ESO o Graduado Escolar; no se requieren conocimientos previos de la especialidad.

Para determinadas actividades de restauración puede ser necesaria la formación o acreditación vigente en manipulación de alimentos conforme a la normativa aplicable.

Ámbitos en los que podrás crecer.

La formación permite ampliar competencias y optar a funciones relacionadas con los siguientes perfiles y entornos profesionales.

- 01 Camarero/a de bar-cafetería
- 02 Servicio en barra y mesa
- 03 Restaurantes y establecimientos hosteleros
- 04 Servicio de bebidas y vinos
- 05 Gestión operativa de bar-cafetería

7 módulos para desarrollar una visión completa.

01 · Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

- Duración indicada: 70 horas

02 · Bebidas

- Duración indicada: 80 horas

03 · Servicio de vinos

- Duración indicada: 90 horas

04 · Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

- Duración indicada: 50 horas

05 · Gestión del bar-cafetería

- Duración indicada: 120 horas

06 · Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

- Duración indicada: 60 horas

07 · Inglés profesional para servicios de restauración

- Duración indicada: 90 horas

Una estructura clara para avanzar a tu ritmo.

Materiales estructurados por módulos y temas para facilitar el aprendizaje.

Actividades para comprobar y consolidar los conocimientos adquiridos.

Pruebas vinculadas a los módulos del programa para valorar el progreso.

ACREDITACIÓN Y DIPLOMA



EN COLABORACIÓN CON



IUNIT es un Centro Universitario Español, con Número de Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) 28054816 , reconocido por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades del Gobierno de España, y cuya formación se enmarca en el ámbito del Espacio Europeo de Educación Superior.

Asimismo, IUNIT tiene el honor de estar Adscrito a la prestigiosa Universidad Rey Juan Carlos de Madrid (España) , reafirmando su compromiso con la excelencia académica, la calidad de la enseñanza y el rigor educativo.

Del mismo modo, IUNIT forma parte de la Institución Internacional SEK , organización educativa de reconocida trayectoria y presencia internacional, con actividad educativa en España y en diversos países de Latinoamérica y un legado histórico que se remonta al siglo XIX.

Este sólido respaldo institucional constituye una garantía de nuestro compromiso con una formación de calidad, orientada a la preparación de profesionales capaces de afrontar con solvencia los desafíos de un entorno académico y profesional en constante evolución.