



DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

Modalidad de la formación: Presencial 50 horas totales

Presencial 50 h

Distancia 0 h

Denominación de la acción formativa: CAMARERO DE BARRA-CAFETERIA

FINALIDAD Y OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS

FINALIDAD: Los alumnos adquieran la capacidad de realizar las principales tareas de camarero de barra-cafetería con criterios de eficacia y calidad.

OBJETIVOS GENERALES: Preparar y servir bebidas no alcohólicas, aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, identificando el proceso de elaboración de las mismas

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Al finalizar el curso el alumno será capaz de:

MÓDULO I Realizar diferentes cartas de bebidas.

Utilizar las principales técnicas de comunicación para asesorar sobre bebidas.

MÓDULO II

Utilizar las principales técnicas para preparar, decorar y servir: Cafés, Infusiones, Chocolate.

MÓDULO III Conocer las bebidas de aperitivo: vermouths, anisados, bitters/amargos tipos, características y origen y elaboración de los diferentes productos

MÓDULO IV Analizar los principales controles de calidad en el proceso de preparación de aperitivos y aguardientes.

PROGRAMA DE ACCION FORMATIVA

MÓDULO I Oferta de bebidas: Evolución y tendencias actuales.

Horas totales 11 horas prácticas 7 horas teóricas 4

Cartas de bebidas: Clasificación y características de la oferta en barra.

Asesorar sobre bebidas. Normas y procedimiento.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Elaboración de la oferta de bebidas de nueva creación.

Revisar cartas: Carta de Bar, Coctelería.

Sugerir al cliente un aperitivo en función del momento del día.

Sugerir un licor, en función de los gustos del cliente.

Situar en un mapa los lugares de origen de los brandies españoles, Cognac y Armagnac

MÓDULO II Cafés, infusiones, chocolates: tipos y características de los diferentes productos.

Horas totales 11 horas prácticas 7 horas teóricas 4

Géneros para decorar y aromatizar.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Preparar géneros para decorar y aromatizar.

Preparar y servir: Cafés, Infusiones, Chocolate.

MÓDULO III El "postmix", características y uso en el servicio de refrescos.

Horas totales 11 horas prácticas 7 horas teóricas 4

Aguas minerales, refrescos y cervezas: tipos, características, origen y elaboración de los diferentes productos.



Las bebidas aperitivo: vermouths, anisados, bitters/amargos tipos, características y origen y elaboración de los diferentes productos.

Aguardientes: origen, elaboración tipos y características.

Licores: origen, clasificación. productos utilizados en la elaboración de los licores (raíces, hierbas, flores, semillas, frutos, frutas etc.).

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Servicio de aguas minerales, cervezas, refrescos, zumos, etc.

Preparar y servir aperitivos: vermouths, amargos, al agua, etc.

Preparar y servir aguardientes y licores.

MÓDULO IV Técnicas y características del servicio de bebidas en barra,(servir, reponer, y retirar).

Horas totales 13 horas prácticas 8 horas teóricas 5

La oferta de servicios especiales (cócteles, vino español, etc.).

Tipos de cristalería que se usa en el servicio de bebidas.

Control de calidad en el proceso de preparación de aperitivos y aguardientes.

Normativa de seguridad, higiénicosanitaria.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Servicio de eventos especiales: cócteles, vino español, etc

MÓDULO DE PROMOCIÓN DE LA IGUALDAD Y ORIENTACIÓN PROFESIONAL 4 HORAS

METODOLOGÍA DE IMPARTICIÓN

El método utilizado será presencial basado en una metodología teórica -práctica donde el alumno sea un ser activo de su aprendizaje, por lo que la exposición teórica va siempre acompañada de ejemplos prácticos. La materia se presenta mediante diapositivas con cañón fotográfico o sistema digital en power point. Se fomentará la participación del alumno mediante preguntas y comentarios tras exposición de fotografías digitales con malas prácticas en el servicio en restaurante-bar. También es previsible la inclusión de vídeos, infografías, artículos, etc. descargados de páginas web relacionadas con la. Se realizarán ejercicios prácticos complementarios que mantengan la atención del alumno para el servicio correcto de mesas y en barra..

Material Didáctico: Manual camarero de Barra- cafetería . Manual de Promoción de la igualdad y Orientación profesional

Material Fungible: Kit de mochila, bolígrafo, cuaderno, bloc de notas

Práctica

En el proceso de enseñanza-aprendizaje se realizará a través de formación práctica de camarero de barra-cafetería buscando un aprendizaje constructivo basado en la acción pero interrelacionado en todo momento con los contenidos teóricos.

Las actividades estarán basadas en la práctica profesional de los contenidos descritos y se realizarán en quipos de trabajo para fomentar el aprendizaje colaborativo. Se incorporarán técnicas de participación activa tratando de preparar a los alumnos para el desempeño de sus funciones en el puesto de trabajo, donde se realizaran prácticas contemplando el papel activo del alumno:

Servicio de aguas minerales, cervezas, refrescos, zumos, etc.

Preparar y servir aperitivos: vermouths, amargos, al agua, etc.

Preparar y servir aguardientes y licores.



Preparar y servir: Cafés, Infusiones, Chocolate.

La realización de estas prácticas comenzando por tareas sencillas, permite motivar y reforzar la conducta. De esta manera, la secuencia se diseña para que el progreso en la dificultad sea el adecuado. La correcta programación de los trabajos facilita la motivación y un acercamiento a la realidad empresarial.

FORMACIÓN COMPLETARIA

CONCEPTO DE IGUALDAD

Aprendizaje de género y cultura.

HERRAMIENTA PARA LA IGUALDAD

La familia. Evolución y momento actual.

EL PRINCIPIO DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES, LAS POLÍTICAS DE IGUALDAD.

EVOLUCIÓN DE LAS FORMAS DE ACTUACIÓN

Legislación y marcos políticos. Políticas de igualdad Estrategias de intervención

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Discusión y conclusiones Valoración, por grupos, de los agentes sociales implicados en cada uno de los conceptos y relación de responsabilidades