

Camarero y prevención en hostelería



Área: Packs Hostelería y turismo

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 450.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

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 conexas 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

Camarero - 1 Turismo y hostelería - 1.1 Orígenes, desarrollo y motivaciones - 1.2 El turismo y la economía - 1.3 Organismos, entes y asociaciones - 1.4 Evolución histórica - 1.5 La hostelería y su importancia en España - 1.6 El alojamiento extrahotelero - 1.7 Departamentos de un hotel - 1.8 Restaurantes y cafeterías - 1.9 Cuestionario: Turismo y hostelería - 2 Preparación del bar-cafetería - 2.1 Dimensión - 2.2 La calefacción y refrigeración - 2.3 La iluminación - 2.4 Condiciones que deben reunir los locales que sirven bebidas - 2.5 Relación interna - impresos, formularios y comunicación - 2.6 Cuestionario: Preparación del bar-cafetería - 3 Las instalaciones de bar - 3.1 Introducción - 3.2 Limpieza de maquinaria - 3.3 Limpieza de loza, cubertería y cristalería - 3.4 Mostrador y barra - 3.5 Elaboraciones más comunes - 3.6 Uso de maquinaria - 3.7 Cuestionario: Las instalaciones de bar - 4 Limpieza y conservación de menaje y superficies - 4.1 Departamentos principales - 4.2 Tipos de suelo - 4.3 Mobiliario - 4.4 Marmiton y fregadores - 4.5 Conjunto de operaciones necesarias - 4.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y superficies - 5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes - 5.1 Carros - 5.2 Otros útiles - 5.3 La lencería - 5.4 Normas generales para un buen servicio - 5.5 Uniformes - Tipos y características - 5.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y uniformes - 6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias - 6.1 Aprovisionamiento de materiales y mercaderías - 6.2 Emisión de documentos - 6.3 Inventarios - 6.4 Cuestionario: Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias - 7 Oferta y servicio de bebidas en la barra - 7.1 Introducción - 7.2 Tipos de bebidas - 7.3 Asesoramiento sobre las bebidas - 7.4 Cafés Infusiones Chocolates - Tipos y características - 7.5 Cuestionario: Oferta y servicio de bebidas en la barra - 8 Coctelería - 8.1 Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería - 8.2 Componente y función - 8.3 Cuestionario: Coctelería - 9 Servicios de vinos y cavas - 9.1 La vid - 9.2 Tipos de fermentación - 9.3 Otros tipos de fermentación - 9.4 La crianza de blancos y tintos - 9.5 La fermentación y crianza de vinos blancos en bodega - 9.6 La crianza en botella - 9.7 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella - 9.8 El servicio de los vinos de acuerdo con las características del menú - 9.9 Funciones del sommelier - 9.10 Zonas vinícolas con denominación de origen - 9.11 Cuestionario: Servicios de vinos y cavas - 10 Preparación y presentación de platos combinados - 10.1 El consome - 10.2 Sopas o cremas - 10.3 Hortalizas y legumbres - 10.4 Pescados - 10.5 Mariscos - 10.6 Huevos - 10.7 Aves - 10.8 Carnes - 10.9 Postres y helados - 10.10 Cuestionario: Preparación y presentación de platos

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

combinados - 11 Mobiliario de restaurante - 11.1 Mobiliario de un comedor - 11.2 Normas generales para el montaje de mesas - 11.3 Mesa - buffet - 11.4 Mesas para banquetes - 11.5 Diversos accesorios para colocación del material - 11.6 Cuestionario: Mobiliario de restaurante - 12 Servicios de mesas - 12.1 Técnicas de recepción y acomodo de clientes - 12.2 La comanda, concepto y características - 12.3 Técnicas de servicio en la restauración - 12.4 Tipos de servicios - 12.5 Atenciones con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa - 12.6 Cuestionario: Servicios de mesas - 13 El banquete - tipos y características - 13.1 Introducción - 13.2 Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes - 13.3 Datos contenidos en el impreso o «planning» de banquetes - 13.4 Normas generales sobre composición de menús - 13.5 Datos que deben figurar en todo menú - 13.6 Servicio de buffet - 13.7 Cuestionario: El banquete - tipos y características - 14 Servicio de habitaciones - 14.1 Normas generales de servicios - 14.2 Grill o parrilla - 14.3 Servicio de desayunos - 14.4 Departamento de room-service o servicio de habitaciones - 14.5 Cuestionario: Servicio de habitaciones - 15 Facturación - 15.1 Sistemas de facturación - 15.2 La confección de la factura y medios de apoyo - 15.3 Cuestionario: Facturación - 16 Inglés para restaurante bar - 16.1 Vocabulario más utilizado - 16.2 Frases hechas más utilizadas - 16.3 Cuestionario: Cuestionario final - Prevención en hostelería - 1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud - 1.1 El trabajo y la salud - 1.2 Los Riesgos Profesionales - 1.3 Factores de Riesgo Laboral - 1.4 Incidencia de los factores de riesgo sobre la salud - 1.5 Daños derivados del trabajo - 1.6 Accidentes de trabajo - 1.7 Enfermedades profesionales - 1.8 Diferencia entre Accidentes de trabajo y Enfermedad profesional - 1.9 Otras patologías derivadas del trabajo - 1.10 Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos - 1.11 Deberes y obligaciones básicas en esta materia - 1.12 Política de Prevención de Riesgos Laborales - 1.13 Fomento de la toma de conciencia - 1.14 Participación, información, consulta y propuestas - 1.15 El empresario - 1.16 El trabajador - 1.17 Cuestionario: Conceptos básicos sobre seguridad y salud - 2 Riesgos generales y su prevención - 2.1 Caídas de personas a distinto o al mismo nivel - 2.2 Proyección de fragmentos o partículas - 2.3 Golpes o cortes por objetos y herramientas - 2.4 Atrapamiento por vuelco de máquina - 2.5 Golpes atrapamientos por derrumbamiento - 2.6 Contacto eléctrico - 2.7 Sobre esfuerzo - 2.8 Exposición al polvo o a ruidos - 2.9 Dermatitis profesional y riesgos de contaminación - 2.10 Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo - 2.11 Contaminantes químicos - 2.12 Toxicología laboral - 2.13 Medición de la exposición a contaminantes - 2.14 Corrección ambiental - 2.15 Contaminantes físicos - 2.16 Energía mecánica - 2.17 Energía térmica - 2.18 Energía electromagnética - 2.19 Contaminantes biológicos - 2.20 La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral - 2.21 Sistemas elementales de control de riesgos - 2.22 Protección colectiva - 2.23 Equipos de Protección individual - 2.24 Protección del cráneo - 2.25 Protectores del aparato auditivo - 2.26 Protectores de la cara y del aparato visual - 2.27 Protectores de las vías respiratorias - 2.28 Protección de las extremidades y piel - 2.29 Protectores del tronco y el abdomen - 2.30 Protección total del cuerpo - 2.31 Control de riesgos derivados de trabajos en altura - 2.32 Características del riesgo de caída de altura - 2.33 Características generales de los dispositivos - 2.34 Clasificación y campos de aplicación - 2.35 Planes de emergencia y evacuación - 2.36 Organización del plan de emergencia - 2.37 Señalización - 2.38 Clases de señalización y utilización - 2.39 Señalización óptica - 2.40 Señales en forma de panel - 2.41 Señales gestuales - 2.42 Señales luminosas - 2.43 Señalización acústica y otras señalizaciones - 2.44 El control de salud de los trabajadores - 2.45 La vigilancia de la salud de los trabajadores - 2.46 Integración de los programas de vigilancia de la salud - 2.47 Cuestionario: Riesgos generales y su prevención - 3 Riesgos específicos en hostelería - 3.1 Fuentes y causas de riesgo de sobreesfuerzos - 3.2 Prevención del riesgo de sobreesfuerzos - 3.3 Precauciones para prevenir el riesgo de sobreesfuerzos - 3.4 Fuentes y causas de exposición a temperaturas no adecuadas - 3.5 Prevención de exposición a temperaturas no adecuadas - 3.6 Fuentes y causas de riesgo de estrés laboral - 3.7 Prevención del riesgo de estrés laboral - 3.8 Fuentes y causas de riesgo de caída de persona al mismo nivel - 3.9 Prevención del riesgo de caída de persona al mismo nivel - 3.10 Fuentes y causas de riesgo de cortes y contusiones - 3.11 Prevención del riesgo de cortes y contusiones - 3.12 Fuentes y causas de riesgo eléctrico - 3.13 Prevención del riesgo eléctrico - 3.14 Fuentes y causas de quemaduras - 3.15 Prevención del riesgo de quemaduras - 3.16 Fuentes y causas de riesgo de exposición a sustancias químicas - 3.17 Prevención del riesgo de exposición a sustancias químicas - 3.18 Fuentes y causas de riesgo de exposición a contaminantes biológicos - 3.19 Prevención del riesgo de exposición a contaminantes biológicos - 3.20 Fuentes y causas de riesgo de exposición a radiaciones - 3.21 Prevención del riesgo de exposición a radiaciones - 3.22 Fuentes y causas de riesgo de incendio y explosión - 3.23 Prevención del riesgo de incendio y explosión - 3.24 Fuentes y causas de riesgo de atraco - 3.25 Prevención del riesgo de atraco - 3.26 Cuestionario: Riesgos específicos en hostelería - 4 Elementos básicos de gestión de la prevención - 4.1 Intervención de las administraciones públicas en materia preventiva - 4.2 Organización preventiva del trabajo - 4.3 Procedimiento general de la planificación - 4.4 Documentación - recogida, elaboración y archivo - 4.5 Representación de los trabajadores - 4.6 Cuestionario: Elementos básicos de gestión de la prevención - 5 Primeros auxilios - 5.1 Procedimientos generales - 5.2 Eslabones de la cadena de socorro - 5.3 Evaluación primaria de un accidentado - 5.4 Normas generales ante una situación de urgencia - 5.5 Reanimación cardiopulmonar - 5.6 Actitud a seguir ante heridas y hemorragias - 5.7 Fracturas - 5.8 Traumatismos craneoencefálicos - 5.9 Lesiones en columna - 5.10 Quemaduras - 5.11 Lesiones oculares - 5.12 Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos - 5.13 Plan de actuación - 5.14 Cuestionario: Cuestionario final -

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

Total libertad de horarios para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

Hacer para aprender, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>