

En el curso de Camarero/a de Profesional aprenderás técnicas para servir bebidas y alimentos, preparar cócteles, gestionar comandas, atender clientes de manera eficiente, manejar cajas registradoras, aplicar normas de higiene y seguridad, y ofrecer un servicio excelente. Ideal para trabajar en bares, cafeterías y restaurantes.

El curso ofrece diversas salidas profesionales:

- **Camarero/a de bar:** Atender clientes y servir bebidas en bares y cafeterías.
- **Bartender:** Preparar cócteles y bebidas en bares especializados.
- **Encargado/a de bar:** Supervisar el equipo y la operativa del bar.
- **Camarero/a de restaurante:** Ofrecer atención en establecimientos de comida.
- **Ayudante de bar:** Asistir en la gestión y operación del bar.
- **Freelance:** Trabajar de manera independiente en eventos privados

CONTENIDO

Unidad didáctica 1. Sistemas de organización y distribución del trabajo.

Unidad didáctica 2. Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa

Unidad didáctica 3. Atención al cliente en restauración

Unidad didáctica 4. La comunicación en restauración

Unidad didáctica 5. Bebidas simples distintas a vinos

Unidad didáctica 6. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas

Unidad didáctica 7. Coctelería

Unidad didáctica 8. El servicio de vinos.

Unidad didáctica 9. La venta en restauración

Unidad didáctica 11. Cierre del bar-cafetería

Contáctanos: info@icfbarcelona.com