

TEMARIO - CAMAREROS

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 Marmitón 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 barrica
- 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 consomé
- 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 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

TEMARIO - INGLÉS PARA CAMAREROS

1 Presentación y funcionamiento del curso

- 1.1 Introducción
- 1.2 Vocabulario
- 1.3 Gramática
- 1.4 Prácticas

2 Continuación

- 2.1 Vocabulario
- 2.2 Gramática
- 2.3 Prácticas

3 Acomodación de los clientes

- 3.1 Vocabulario
- 3.2 Gramática
- 3.3 Prácticas

4 Formación de una frase completa

- 4.1 Vocabulario
- 4.2 Gramática
- 4.3 Prácticas

5 Menú

- 5.1 Vocabulario
- 5.2 Gramática
- 5.3 Prácticas

6 Almuerzo y cena

- 6.1 Vocabulario
- 6.2 Gramática
- 6.3 Prácticas

7 Entremeses y platos principales

- 7.1 Direcciones
- 7.2 Vocabulario
- 7.3 Gramática
- 7.4 Prácticas

8 Pescado y marisco

- 8.1 Transporte público

8.2 Vocabulario

8.3 Gramática

8.4 Prácticas

9 Platos principales

9.1 Establecimientos comerciales

9.2 Vocabulario

9.3 Gramática

9.4 Prácticas

10 Frutas

10.1 Dietas o alergias

10.2 Vocabulario

10.3 Gramática

10.4 Prácticas

11 Postres

11.1 Vocabulario

11.2 Gramática

11.3 Prácticas

12 Bebidas

12.1 Tomando una copa

12.2 Vocabulario

12.3 Gramática

12.4 Prácticas

13 La cuenta

13.1 Vocabulario

13.2 Gramática

13.3 Prácticas

14 Tapas y pinchos

14.1 Vocabulario

14.2 Gramática

14.3 Prácticas

15 Montando la mesa

15.1 Vocabulario

15.2 Gramática

15.3 Prácticas

16 La factura

16.1 Vocabulario

16.2 Gramática

16.3 Prácticas

17 Comida rápida I

17.1 Vocabulario

17.2 Gramática

17.3 Prácticas

18 Comida rápida II

18.1 Vocabulario

18.2 Gramática

18.3 Prácticas

19 Reclamaciones

19.1 Vocabulario

19.2 Gramática

19.3 Prácticas

20 Modales y vestimentas

20.1 Vocabulario

20.2 Gramática

20.3 Prácticas

21 Apéndice

21.1 Cuestionario: Cuestionario final Inglés para camareros