

Camarero: Servicio de Bar

A distancia | 80 h



CAMARERO: SERVICIO DE BAR

El curso **Camarero: Servicio de Bar** está dirigido a aquellas personas que desean trabajar en un bar, cafetería o comedor, y a los que estando ya iniciados en esta profesión, quieren actualizar sus conocimientos sobre el oficio de barman.

En Verticetraining entendemos que la formación debe ser continuada para todos los ámbitos profesionales, y por ello ponemos a disposición de nuestros alumnos unos contenidos perfectamente estructurados.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a distancia con apoyo on line. El alumno contará con un temario actual y completo, además de un acompañamiento constante en sus progresos a través de un sistema de tutorías (vía telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos.

La calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

OBJETIVOS:

Adquirir las facultades necesarias para servir aperitivos, bebidas, etc.

Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos que debe poseer un profesional para atender y servir adecuadamente a los clientes.

Conocer la estrecha relación existente entre la calidad del servicio, la satisfacción del cliente y la consecución de los objetivos empresariales.

Adquirir una visión amplia y completa del servicio de bar, conociendo todas las variables que intervienen en el trato con los clientes, a fin de mejorar la atención que éstos reciben.

Aprender a desenvolverse adecuadamente por las instalaciones de un establecimiento para así desarrollar correctamente todas las técnicas de servicio según el tipo de establecimiento.

PROGRAMA:

- Tema 1. La brigada.
- Tema 2. La mise en place.
- Tema 3. Servicio de bebidas, aperitivos en cafetería, platos Combinados.
- Tema 4. Salsas utilizadas en cafeterías.
- Tema 5. Café, infusiones, chocolate: su servicio.
- Tema 6. Helados y batidos.
- Tema 7. La carta del bar.
- Tema 8. Iniciación a la coctelería.

Tema 9. Series de coctelería.
Tema 10. Recetario de coctelería.
Tema 11. Naturaleza de otras bebidas.
Tema 12. Los vinos. Su servicio.
Tema 13. El inventario.
Tema 14. Facturación y cobro.
Tema 15. Reclamaciones.

PRECIO:

Si es trabajador asalariado de una empresa con centro de trabajo en España, consúltenos la posibilidad de **subvención 100% del curso**.

Si desea el curso de forma privada, como particular, el precio es de **336 €**

DURACIÓN:

80 horas.

OBSERVACIONES:

El curso dará comienzo cuando el alumno formalice la matrícula.

DIPLOMA ACREDITATIVO:

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado que acredite la realización de **80** horas de curso.

INSCRIPCIÓN Y FORMAS DE PAGO:

Para matricularse deberá rellenar el formulario de matriculación que encuentra pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria o Ingreso en cuenta.-
- Cargo en cuenta.-
- Tarjeta de crédito.-

**Todos los envíos que se realicen fuera de la Península, tienen un gasto adicional.*



Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



Madrid: C/ Magallanes, 1 - 28015

Málaga: C/ Alonso de Palencia, 15
29007 - Málaga



Tlf: 902 500 378

Fax: 902 510 044



E-mail: informacion@verticetraining.com

Perteneiente a:

