

CURSO DE SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR (INCLUYE ACTUALIZACIÓN PROCOLOS COVID-19)

Nº de plazas:	12
Plazo de inscripción:	Del 10 al 20 de noviembre, ambos inclusive.
Fecha de inicio:	23/11/ 2020
Fecha de fin:	04/12/2020
Nº de horas:	50 horas
Horario:	De 09.00 a 14.00h
Ubicación:	Ashotur Avda. Doctor Clará, 36. 12002 Castelló
Modalidad:	Presencial
Dirigido a:	Personas que quieran adquirir las competencias profesionales necesarias para desempeñar de forma eficaz ocupaciones relacionadas con el servicio en barra y mesa en el sector de la restauración.

Requisitos de inscripción:

- **Personas preferentemente desempleadas y empadronadas en Castelló de la Plana**

Selección:

- **POR RIGUROSO ORDEN DE REGISTRO DE SOLICITUD.**

Inscripción:

La documentación se presentará:

- **De manera presencial:** En el **Registro General del Excmo. Ayuntamiento de Castelló** (ubicación: Palau de la Festa).

Se puede solicitar cita previa en los siguientes teléfonos: 964355482 / 699233073

- **Telemáticamente:** A través de la **Sede Electrónica:** <https://sede.castello.es/info.0>.

Documentación a aportar:

- **DNI/NIE** o documento equivalente.
- **DARDE** o Certificado de situación de la demanda.
- **Vida laboral** actualizada.
- **Instancia** por duplicado (una para el Ayuntamiento y otra para el interesado/a)

*El empadronamiento se consultará de oficio, por lo que **no es necesario** aportar certificado de empadronamiento.*

*Para cualquier información adicional o duda relacionada con el curso se puede contactar a través del correo **castellocrea.formacion@castello.es** o en el teléfono **699233073***

Objetivo:

- Dominar las técnicas relacionadas con el buen servicio en hostelería
- Conocer cómo está organizado un bar-cafetería o restaurante
- Fomentar y desarrollar una actitud profesional adecuada y orientada al cliente de los servicios hosteleros

Contenidos:

- 1- Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Alérgenos, normativa, protocolo Covid.
- 2- Preparación del bar-cafetería, las instalaciones.
- 3- Como fidelizar los clientes en épocas difíciles.
- 4- Limpieza y conservación de menaje y superficies y uniformes.
- 5- Servicios de mesas. Tipos de servicio.
- 6- Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias. (Gestión de bodega)
- 7- Elaboración de cervezas y su servicio.
- 8- Aguas minerales, cafés y té.
- 9 - Elaboración de vinos tranquilos y vinos especiales.
- 10 – Servicios de vinos y cavas. Como catar un vino.
- 11 –Oferta y servicio de bebidas en la barra y coctelería.
- 12 - Preparación y presentación de platos combinados, bocadillos.