








CAMARERO Y PREVENCIÓN EN HOSTELERÍA



	ONLINE		
	Duración: 60 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 60 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	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.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: 1 Turismo y hostelería 2 Preparación del bar-cafetería		

- 3 Las instalaciones de bar
 - 4 Limpieza y conservación de menaje y superficies
 - 5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes
 - 6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias
 - 7 Oferta y servicio de bebidas en la barra
 - 8 Coctelería
 - 9 Servicios de vinos y cavas
 - 10 Preparación y presentación de platos combinados
 - 11 Mobiliario de restaurante
 - 12 Servicios de mesas
 - 13 El banquete - tipos y características
 - 14 Servicio de habitaciones
 - 15 Facturación
 - 16 Inglés para restaurante bar
- Prevención en hostelería
- 1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud
 - 2 Riesgos generales y su prevención
 - 3 Riesgos específicos en hostelería
 - 4 Elementos básicos de gestión de la prevención
 - 5 Primeros auxilios