



**OYC**  
oposiciones y cursos

Programa del curso profesional:

**Curso de Camarero profesional. Jefe de sala.  
Maitre**

[WWW.OPOSICIONESYCURSOS.ES](http://WWW.OPOSICIONESYCURSOS.ES)

## Metodología

El Curso será desarrollado con una metodología Semipresencial. El sistema está organizado ateniéndonos en todo momento a las necesidades del alumno de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso en las tutorías presenciales así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación.

## Profesorado

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes:

Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual,
- Por e-mail
- Por teléfono

## Prácticas

Tenemos convenios de prácticas con las mejores empresas de cada sector y existe la posibilidad, siempre contando con la disponibilidad del alumno, de la realización de estas prácticas para afianzar sus conocimientos teóricos.

## Medios y materiales docentes

- Temario desarrollado. Manuales, CD, DVD (si es el caso), cuadernos de ejercicios etc...
- Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



## Orientación Laboral

Disponemos en nuestro equipo de psicólogos y psicopedagogos que orientarán al alumno sobre la forma de realizar su currículum y sobre las oportunidades existentes en el mercado laboral para la profesión elegida. Disponemos de Bolsa de trabajo y de agencia de colocación.

## Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo



## **TEMARIO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO.**

1. La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones
2. Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería
3. Mobiliario del bar
4. Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción, tipos y calidades
5. Mobiliario para servicio en mesa
6. Mesas auxiliares
7. Aparadores
8. Gueridones
9. Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico sanitarias en el bar- cafetería
10. Decoración del establecimiento
11. Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos
12. Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y COMIDAS EN BARRA Y EN MESA**

1. Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra
2. Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa
3. Toma de la comanda
4. Manejo de la bandeja
5. Servicio de cafés e infusiones
6. Servicio de combinados
7. Servicio de zumos naturales y batidos
8. Coctelería
9. Diferentes elaboraciones culinarias en el bar- cafetería y su servicio
10. Preparación y servicio

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN**

1. La atención y el servicio
2. La importancia de nuestra apariencia personal
3. Importancia de la percepción del cliente
4. Finalidad de la calidad de servicio
5. La fidelización del cliente
6. Perfiles psicológicos de los clientes
7. Objeciones durante el proceso de atención
8. Reclamaciones y resoluciones
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN**

1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores
2. La comunicación no verbal
3. La comunicación escrita
4. Barreras de la comunicación
5. La comunicación en la atención telefónica

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS**

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos
4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual
6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS**

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
2. Normas básicas de preparación y servicio
3. Whiskys
4. Ron
5. Ginebra
6. Vodka
7. Brandy

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. COCTELERÍA**

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería
2. La «estación central»; tipos, componentes y función
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles
4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos
5. Normas para la preparación de los cócteles
6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración
7. La presentación de la bebida y decoración
8. Las bebidas largas o long-drinks
9. Las combinaciones: Densidades y medidas
10. Características y servicio de las series de coctelería
11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles
12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL SERVICIO DE VINOS.**

1. Tipos de servicio
2. Normas generales de servicio
3. Abertura de botellas de vino
4. La decantación: objetivo y técnica

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA VENTA EN RESTAURACIÓN**

1. Elementos claves en la venta
2. Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas
3. Fases de la Venta

### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA**

1. Importancia de la facturación como parte integrante del servicio
2. Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos
3. Sistemas de cobro
4. Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes
5. La confección de la factura o ticket y medios de apoyo
6. Apertura, consulta y cierre de caja
7. Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar

### **UNIDAD DIDÁCTICA 11. CIERRE DEL BAR-CAFETERÍA**

1. Tareas propias del cierre
2. Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato
3. Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas
4. Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería
5. Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o incidencias

## **PARTE II**

### **OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE BAR**

#### **1. MÓDULO 1. MF0257\_1 SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR**

##### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF0053 APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN**

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

##### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

### **UNIDAD FORMATIVA 2. UF0058 USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL SERVICIO**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE TRADICIONAL COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO.**

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO A**



## **COLECTIVIDADES.**

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE.**

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DEL PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.
4. Formalización de la documentación necesaria.
5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas:

## **UNIDAD FORMATIVA 3. UF0059 SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.**

1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.
3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
4. Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
5. Formalización de comandas sencillas.
6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

1. Tipos y modalidades de postservicio.
2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.**

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
3. **MÓDULO 2. MF0258\_1 APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS**

## **UNIDAD FORMATIVA 1. UF0053 APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

### **UNIDAD FORMATIVA 2. UF0060 APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR** **UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR.**

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
3. Controles de almacén.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

## **CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN EL BAR.**

1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.
2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN EL RESTAURANTE-BAR.**

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

## **UNIDAD FORMATIVA 3. UF0061 PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO.**

1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL BAR.**

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de de operación característicos.
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE GÉNEROS, BEBIDAS Y PRODUCTOS CULINARIOS PROPIOS DEL BAR.**

1. Definición, identificación de los principales equipos asociados.
2. Clases de técnicas y procesos simples.
3. Aplicaciones sencillas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS SENCILLOS PARA EL ENVASADO, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS DE BAR.**

1. Identificación y clases.
2. Identificación de equipos asociados.
3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución.
4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.**

1. Clasificación, características, tipos.
2. Esquemas de elaboración: fases más importantes.
3. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos.
4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.
5. Conservación de bebidas que lo precisen.
6. Servicio en barra.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS.**

1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
2. Normas básicas de preparación y conservación.
3. Servicio en barra.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES DE MAYOR CONSUMO EN EL BAR.**

1. Clasificación, características y tipos.
2. Identificación de las principales marcas.
3. Servicio y presentación en barra.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CANAPÉS, BOCADILLOS Y SÁNDWICHES.**

1. Definición y tipologías.

2. Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados.
3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.
4. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS.**

1. Definición y clasificación.
2. Tipos y técnicas.
3. Decoraciones básicas.
4. Aplicación de técnicas sencillas.
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.**

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.