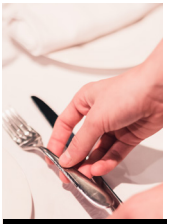
"Acció subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc del projecte Treball als Barris i cofinançada pel Fons Social Europeu"

(pla) de Barris

CURS
AJUDANT DE CAMBRER/A

FORMACIÓ OCUPACIONAL SUBVENCIONADA



De l'11 de febrer al 14 d'abril 2019

» A QUI VA ADREÇAT?

A totes les persones en atur que vulguin treballar en el sector de la restauració (restaurants, bar, cafeteria ...)

Aquest professional s'encarrega d'ajudar al cambrer en la preparació i servei d'àpats i begudes als diferents establiments d'hostaleria. Té funcions específiques depenent del tipus d'establiment on treballi (restaurant, bar, cafeteria...) i de la seva vinculació al servei de barra o de menjador.

» **INICI:** 11 de febrer de 2019

» **FINALITZACIÓ:** 14 d'abril de 2019

» **HORES:** 205 hores
(100 formació i 105 pràctiques)

» **HORARI:** de 9:15 a 13:15h en període formatiu (de l'11 de febrer al 15 de març) i en període de pràctiques (del 18 de març al 14 d'abril)

A partir del 18 de març, data en què s'inicien les pràctiques a empreses, l'horari vindrà determinat per l'empresa i serà una dedicació diària de dimarts a diumenge amb un màxim 5 hores diàries fins al 14 d'abril del 2019.

AJUNTAMENT Premià de Dalt

Acció vinculada a (pla) de Barris

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya

Generalitat de Catalunya Departament d'Empresa i Ocupació

CURS
Ajudant de cambrer/a

»Programa formatiu:

MÒDUL 1. Area de restauració:
Tipus de restaurant. Organització dels departaments. Espais del restaurant. Equipaments i estris.

MÒDUL 2. Organització del servei:
Mise-en-place. Exposició d'aliments. Col·locació i muntatge de taules.

MÒDUL3. Tècniques de servei:
Servei de begudes. Servei de plats. Retirada de servei.

MÒDUL 4. Servei d'aperitius i vins:
Tipus d'aperitiu. El món del vi. Petita Cocteleria.

MÒDUL 5. Atenció al client:
Benvinguda i comiat. Reserves i el compte. Comanda i suggeriments. Tècniques comunicatives.Tipus de clients. Queixes i reclamacions.

MÒDUL 6. Normes d'higiene i manipulació d'aliments:
Higiene del manipulador. Perills associats als aliments. Preparació culinària dels aliments. Control de qualitat i anàlisis de perills i punts de control: APPCC.

MÒDUL 7. Aspectes bàsics de cuina:
- Principals talls de verdura a la cuina
- Salses imprescindibles

MÒDUL 8. Aspectes transversals:
- Autoconeixement
- Imatge de la marca
- Intel·ligència emocional
- Motivació etc

MÒDUL 9. Pràctiques no laborals a establiments del sector (105 hores)

» INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS:
SERVEI MUNICIPAL D'OCUPACIÓ I PROMOCIÓ ECONÒMICA

Plaça del Mil·lenari, 5
08338 Premià de Dalt

Tel. 93 693 15 90
prmd.ocupacio@premiadedalt.cat

AJUNTAMENT Premià de Dalt

Acció vinculada a (pla) de Barris

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya

Generalitat de Catalunya Departament d'Empresa i Ocupació