



x x  
x x  
x x

x x  
x x  
x x

# Camarero/a de Bar y Cafetería

Ajustado a HOTR0508



Duración:  
560 horas



Facilidades  
de pago



Prácticas  
en empresas



Certifica  
tus estudios

¡Desarrolla tu carrera  
en una profesión  
muy demandada!

x x x x  
x x x x x  
x x x x x

**femxa**  
escuelas profesionales

## Descripción

Si buscas tu primer trabajo en el sector servicios, el que más salidas laborales te ofrece en nuestro país, podemos ayudarte formándote profesionalmente con nuestro curso de Camarero/a de Bar y Cafetería. No pierdas esta oportunidad, y si quieres trabajar como camarero de bar y cafetería con buenas condiciones laborales, matricúlate en una formación completa y profesional, como esta que Femxa Escuelas Profesionales te ofrece.

**Este curso está ajustado al Certificado de Profesionalidad HOTR0508 y cuenta con una carga lectiva de 560 horas.**

Esta formación te capacitará para servir todo tipo de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, atender al cliente de forma adecuada, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, y siempre respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Con tu titulación de Femxa, avalarás tus conocimientos y capacitación. Además, dispondrás de máxima flexibilidad para poder compaginar tus estudios con tus necesidades diarias, a la vez que contarás con la ayuda de tutores pedagógicos y especialistas.

Los alumnos que superen esta formación, obtendrán un **diploma expedido por Femxa** que certifica el correcto aprovechamiento del curso.





x x x x x x

# ¿Qué vas a aprender?

x x x x x x

## Temario


- » **Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.**
- » **Bebidas.**
- » **Servicio de vinos.**
- » **Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.**
- » **Gestión del bar-cafetería.**
  - Control de la actividad económica del bar y cafetería.
  - Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería.
- » **Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.**
- » **Inglés profesional para servicios de restauración.**

## Y además...

Completa tu formación con los siguientes cursos anexos sin coste adicional:

**Prevención de Riesgos Laborales.** Con este curso podrás aprender a evaluar los distintos tipos de riesgos existentes, a analizar y categorizar su origen, los daños que pueden llegar a producir en la salud y las medidas para evitarlos.

**Prevención del Acoso Sexual y por Razón de Sexo.** Con esta completa formación podrás tener un acercamiento a la normativa de prevención del acoso sexual en el ámbito laboral, adquirir conocimientos básicos en materia de acoso laboral y conocer las consecuencias derivadas de este tipo de situaciones.





x x x x x x

# Salidas profesionales

x x x x x x

## » Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Al acabar nuestra formación, podrás desarrollar tu actividad profesional en bares o cafeterías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, pudiendo ser trabajador autónomo o por cuenta ajena. También desenvolverás tu trabajo en grandes y en medianas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realizarás tus funciones bajo la dependencia del jefe o segundo jefe de restaurante o sala.

Nuestro curso te ayudará a encontrar una salida profesional ejerciendo como:

- Barman.
- Camarero de bar-cafetería.
- Camarero de barra y/o dependiente de cafetería.
- Encargado de bar-cafetería.
- Jefe de barra en bar o cafetería.



x x x x x x

**Formamos  
tu futuro**

x x x x



# Metodología educativa

Nuestra metodología online, con ayuda de material impreso y tutorías personales, está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un alto grado de interactividad y seguimiento que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

## 100% flexible

El ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para que puedas conciliar la formación con tus responsabilidades personales y laborales. Podrás acceder al curso cuándo y desde donde quieras (24/7), solo necesitas un ordenador con conexión a internet.

Además, recibirás el material didáctico impreso en tu domicilio o, si lo prefieres, puedes recogerlo en nuestro centro Femxa más cercano, ¡tú eliges!

## Tutor personal

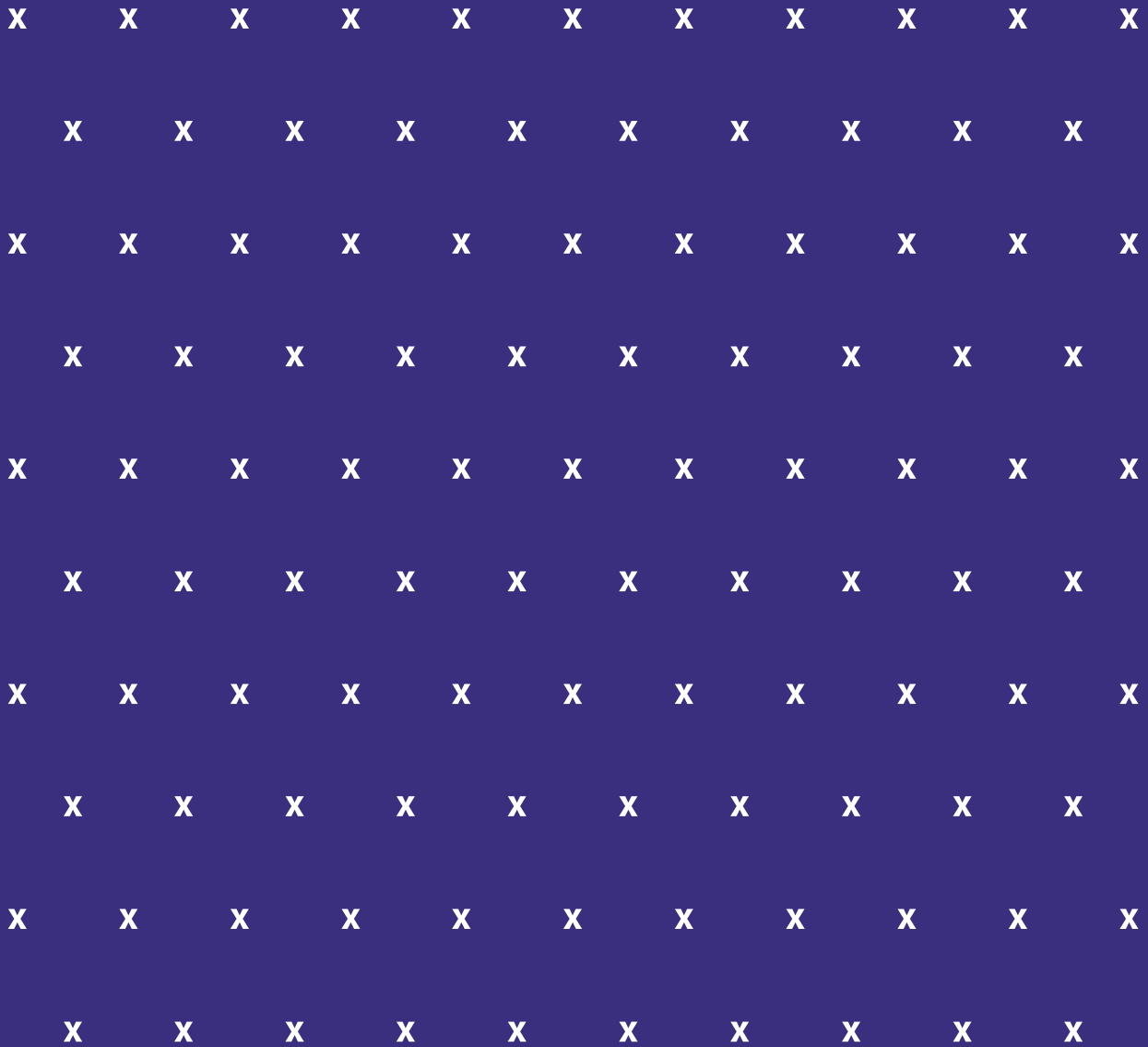
Desde el primer día que formes parte de Femxa Escuelas Profesionales, te asignaremos un tutor personal que te guiará durante tu proceso formativo y con el que podrás realizar tutorías presenciales en tu centro Femxa más cercano, además de contactar a través de la plataforma, por teléfono o por email.

Con tu tutor personal podrás reforzar aquellas competencias necesarias para que tu formación sea la adecuada.

## Campus virtual

Utiliza tu propio campus virtual para acceder a todo el material teórico, participar en foros de debate, contactar con tu tutor personal o interactuar con otros alumnos.

- ▶ Intuitivo y fácil de usar
- ▶ Disponible 24/7
- ▶ Recursos multimedia
- ▶ Herramientas de comunicación
- ▶ Soporte técnico profesional y ágil



# femxa

escuelas profesionales



UNE 19601  
BUREAU VERITAS  
Certification

