Camarero/a Profesional de Restaurante

Ajustado a HOTR0608

Duración: 500 horas

Facilidades de pago

Prácticas en empresas

Certifica tus estudios

femxa
escuelas profesionales

¡Mejora tus posibilidades laborales titulándote como Camarero/a de Restaurante!

femxa
escuelas profesionales

Descripción

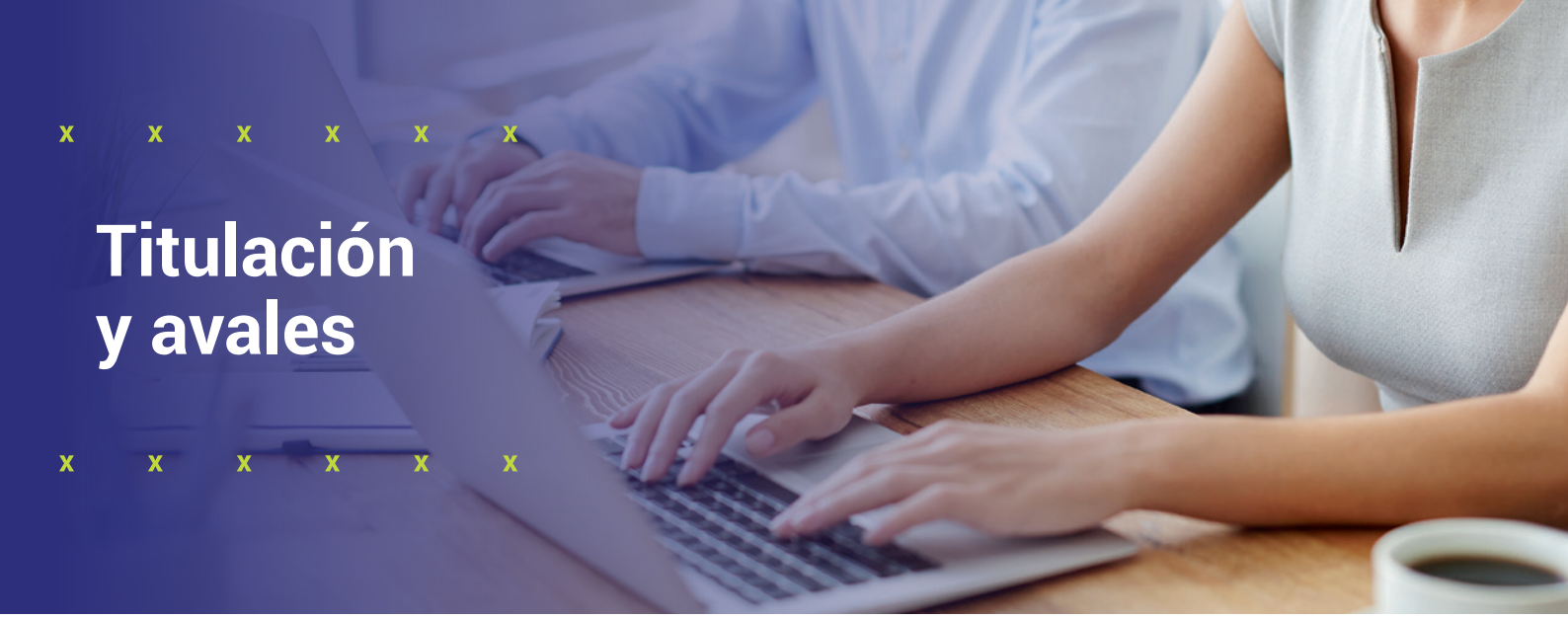
Si buscas tu primer trabajo como camarero/a o necesitas mejorar tus condiciones laborales en el sector, podemos ayudarte formándote profesionalmente con nuestro curso de Camarero/a Profesional de Restaurante.

Vivimos en un país donde la actividad turística es su principal fuente de empleo, así que no es de extrañar que la demanda de profesionales cualificados en el área hostelera sea tan alta. No pierdas esta oportunidad, y si quieres trabajar como camarero de restaurante 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 HOTR0608 y cuenta con una carga lectiva de 500 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.



Titulación y avales

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

Titulación Oficial del Ministerio de Educación y Formación Profesional

Una vez finalizado el curso, puedes presentarte a las convocatorias de pruebas libres que organice tu Comunidad Autónoma para obtener un Título de Formación Profesional de grado D (Ciclo Formativo de Grado Superior) con validez en todo el territorio nacional.

Te preparamos para el acceso a las Pruebas Oficiales de Formación Profesional convocadas por cada Comunidad Autónoma.

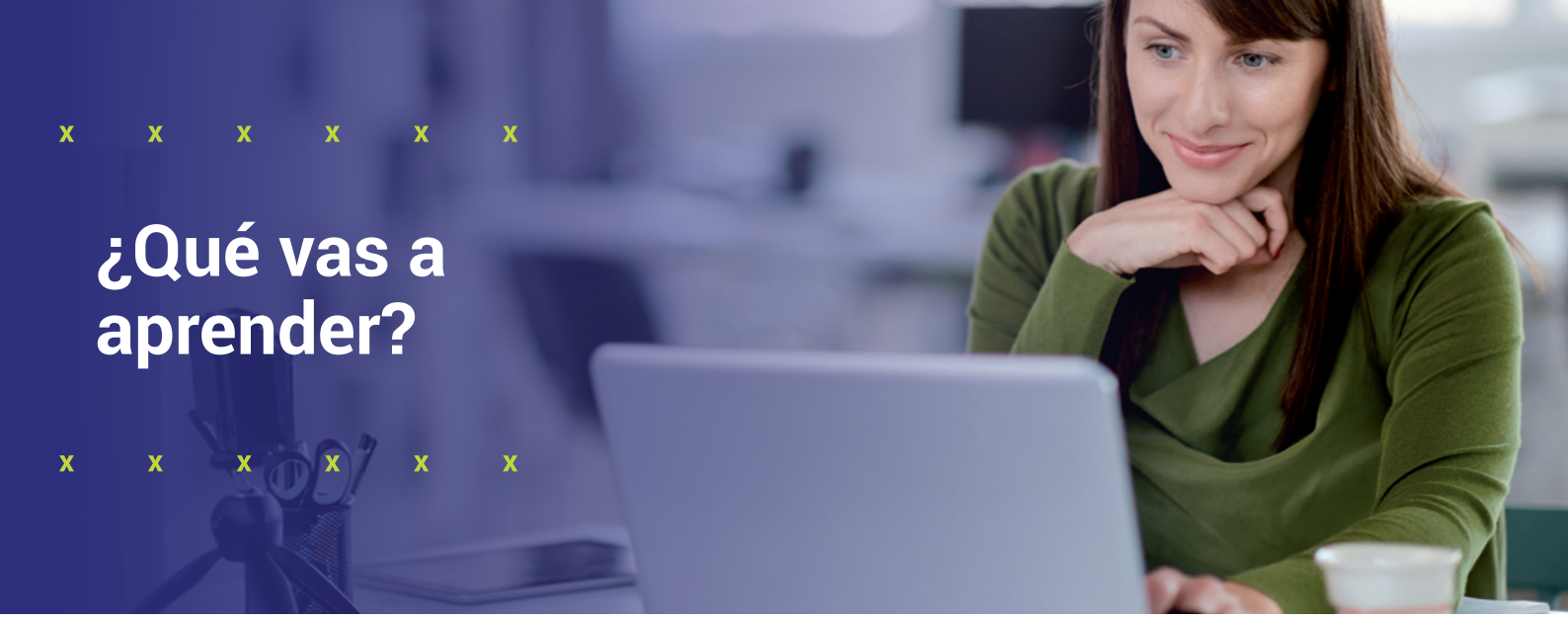
Según la nueva Ley Orgánica de Formación Profesional, los módulos formativos de los certificados de profesionalidad han pasado a formar parte del catálogo de Formación Profesional, por lo que, al superar la formación equivalente al módulo formativo **MF0711_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería,** que acompaña a este curso, también obtendrás directamente el siguiente Título oficial de Formación Profesional de Grado B, con validez en todo el territorio nacional:

Título oficial de la Unidad de Competencia UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que convalida parte de los Certificados de Profesionalidad:

- HOTR0110 - Dirección y Producción en Cocina
- HOTR0209 - Sumillería
- HOTR0210 - Dirección y Producción en Pastelería
- HOTR0408 - Cocina
- HOTR0409 - Gestión de Procesos de Servicio en Restauración
- HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería
- HOTR0608 - Servicios de Restaurante
- HOTU0109 - Alojamiento Rural
- HOTU0111 - Guarda de Refugios y Albergues de Montaña

y de los Títulos de Formación Profesional:

- Técnico en Cocina y Gastronomía
- Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios
- Técnico en Panadería, Repostería y Confitería
- Técnico en Servicios de Restauración
- Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración



¿Qué vas a aprender?

Temario

- **Servicio en restaurante.**
  - Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante
  - Servicio y atención al cliente en restaurante.
  - Facturación y cierre de actividad en restaurante.
- **Servicio de vinos.**
- **Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.**
- **Servicios especiales en restauración.**
- **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 Frente a la Exposición a la COVID-19 en el Entorno Laboral del Sector Restauración. Con este curso aprenderás las especificaciones de servicio, limpieza y desinfección, mantenimiento, gestión del riesgo y las medidas de protección que aplicar necesarias en el sector restauración contra la Covid-19.

Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración. Desde hace algunos años, la detección de intolerancias y alergias ha ido creciendo, por lo que conocerlas en un servicio de carácter público se hace imprescindible. Conoce las diferentes técnicas de conservación y elaboración de los grupos de alimentos para la prevención de alergias y consigue un Título certificado por la Universidad Nebrija, una de las instituciones académicas más prestigiosas de nuestro país.

CENTRO COLABORADOR | UNIVERSIDAD NEBRIJA

Salidas profesionales

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Al finalizar esta formación te será más sencillo encontrar empleo de:

- Camarero.
- Camarero de Sala o Jefe de Rango.
- Jefe de sector de restaurante o sala.

Podrás ejercer tu actividad tanto en grandes como en medianos y pequeños restaurantes, bares y cafeterías, del sector público o privado, realizando tus funciones bajo las órdenes del jefe de restaurante o sala.

También podrás desarrollar tu actividad en otras empresas o departamentos dedicados a los procesos de elaboración y servicios de alimentos y bebidas, en el marco del sector hostelero, tanto tradicional como moderno, pero también en sectores y subsectores tales como el de sanidad, educación o transportes y comunicaciones.

Formamos tu futuro

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

Tel. 900 470 911 | escuelasprofesionales@cursosfemxa.es | **www.cursosfemxa.es/escuelasprofesionales**