



Ficha técnica del curso:
Operación en Servicios de Bar

Área de formación:
Gastronomía

Duración: 800 horas
Modalidad: Presencial

Especialidad:
Restaurante y Bar

Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años
- Registro de inscripción en orientación
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir
- Realizar y aprobar pruebas de ingreso - uniforme de servicio completo (requerimiento mínimo: camisa blanca manga larga, delantal negro, pantalón negro, zapatos negros cerrados)
- Carnets de salud (blanco) y manipulador de alimentos (verde) vigentes

Objetivos:

- Utilizar herramientas de comunicación oral y escrita con los clientes y el personal de trabajo, en idioma español e inglés técnico profesional
- Elaborar cartas de bar simples para su posterior aplicación, de acuerdo a la legislación vigente
- Tendrá la oportunidad de realizar prácticas en empresas reconocidas.

Objetivos:

Al término del curso el participante será capaz de:

- Aplicar las normas sanitarias de higiene y manipulación adecuada de los alimentos
- Operar los servicios y productos de bar, de acuerdo a los estándares y procedimientos de la empresa
- Realizar operaciones de coctelería y de servicios en todo tipo de negocios relacionados con la venta de bebidas con alcohol y sin alcohol, controlar la calidad de los servicios a la barra y servir comidas simples en pubs, bares, restaurantes, etc.





Ficha técnica del curso:
Operación en Servicios de Bar

Área de formación:
Gastronomía

Duración: 800 horas
Modalidad: Presencial

Especialidad:
Restaurante y Bar

Contenido:

- Inglés aplicado al servicio de alimentos y bebidas I
- Prevención de riesgos y primeros auxilios para el sector hotelero y gastronómico
- Higiene, manipulación y seguridad de alimentos
- Comunicación oral y escrita contextualizada
- Tecnología de bebidas
- Coctelería
- Servicio de alimentos y bebidas I
- Control de costos y abastecimiento de alimentos
- Inglés aplicado al servicio de alimentos y bebidas II
- Prácticas profesionales de servicios de bar

