

# CURSOS CAMARERO CAFETERIA Y BAR

## Curso de Turismo

Miembro de:



Nuestras instalaciones se encuentran en:

C/ San Antón, 72,  
3ª Planta Oficina 16  
CP 18005, Granada

[www.edisurmultimedia.com](http://www.edisurmultimedia.com)



# Información General

**DENOMINACIÓN DEL CURSO:** Camarero de cafetería y bar

**TIPO DE CURSO:** Presencial

**DURACIÓN:** 240 horas aprox

**DESCRIPCIÓN DEL CURSO:** Formar a nuestros alumnos y facilitarles el acceso al mercado laboral en el sector de la restauración, mediante los Convenios en Prácticas suscritos con restaurantes y hoteles y complementándolo con nuestro servicio de Bolsa de Empleo.

## Ventajas que ofrecemos

Trabajamos para favorecer la enseñanza a nuestros alumnos, para ello le ofrecemos una serie de ventajas que les permitan compatibilizar la formación recibida con sus responsabilidades personales.

Por ello les ofrecemos:

- Grupos reducidos
- Flexibilidad de horario
- Formación personalizada
- Profesores con más de 10 años de experiencia en el sector



# Títulos y certificados

El alumno una vez finalizadas las fases de formación y prácticas recibirá:

- Titulo "Camarero de Cafetería y Bar" Edisur
- Certificado de prácticas expedido conjuntamente por Edisur y el establecimiento donde se realicen las practicas

## Requisitos del curso

- Buena presencia.
- Ser mayor de 16 años.

## Ofertas de empleo

Los alumnos/as que hayan superado satisfactoriamente el curso y, una vez finalizada la segunda fase, no hayan obtenido un contrato de trabajo en el establecimiento dónde han completado la formación, serán incluidos en nuestra Bolsa de Empleo



# Temario del curso

1. La cafetería, conocimiento y manejo del utillaje, el mobiliario y la maquinaria.
2. La brigada de un bar.
3. La mise-en-place. Mecánica del servicio de bar.
4. Distintas ofertas gastronómicas en el servicio de bar.
5. Bebidas no alcohólicas y helados. Servicio.
6. El vino.
7. Geografía vinícola española.
8. Geografía vinícola extranjera.
9. Los aperitivos.
10. La cerveza.
11. Los aguardientes.
12. Los licores.
13. La coctelería.
14. El café y el chocolate.
15. El té y otras infusiones.

## Desarrollo del curso

El curso se divide en dos partes diferenciadas:

### 1º Fase Teórica

Esta primera parte teórico – práctica, se imparte en nuestro centro. Aquí alumno/a trabajará con un temario, consensuado con los establecimientos colaboradores, basado en nuestra dilatada experiencia profesional en empresas del sector.

### 2º Fase Práctica

En esta fase, nuestros alumnos continuaran su formación, en este caso, presencialmente, donde pondrán ir adquiriendo la experiencia profesional necesaria para su inserción en el mercado laboral. Las prácticas se desarrollan en Restaurantes, Bares y Hoteles del ámbito provincial, así como en los Hoteles de las más importantes Cadenas Hoteleras a nivel nacional, por lo que el alumno puede solicitar realizar esta fase práctica en otra ciudad distinta de aquella en la que ha realizado la primera fase.

# Nuestras Instalaciones



Contacto:

Teléfono: 958 081 638

E-mail: [info@edisurmultimedia.com](mailto:info@edisurmultimedia.com)

Aportamos al mundo de los accesos profesionales productos que ayuden a superar unas pruebas de selección cada vez más específicas. Miles de alumnos están trabajando gracias a nuestra formación.