CURSO CAMARERO(A) AVANZADO

Centro Superior
Hostelería y Turismo
Torremolinos-Costa del Sol®
Centro Superior de Gastronomía de la Costa del Sol

mahos
Asociación de Hosteleros de Málaga
Orgullosos de ser hosteleros

RESUMEN DE CONTENIDOS

CURSO 2019-2020

- Introducción al restaurante.
- Atención al cliente.
- Recepción, protocolo y comandas.
- Diferentes tipos de servicio: Restaurante, barra, cafetería, buffet, etc.
- Introducción a la sumillería.
- Cafés, tisanas, licores y aguardientes.
- Decoración de mesas.
- Trinchado y desespinado.
- Servicios especiales.
- Facturación y cobro.
- Manipulador de alimentos.
- Alérgenos y Seguridad Alimentaria.
- Practicas La Escuela Aula-Restaurante.
- Practicas en establecimientos concertados.

EQUIPO DOCENTE

CURSO 2019-2020

Jesus Lopes
Coordinador y tutor

Eloy Bastos
Protocolo y servicio de sala

Luis Manoja
Sumillería y Mixología

Ignacio Pascual
Habilidades Sociales y atención al cliente

Antonio Rodríguez
Ventas en sala y atención al cliente

METODOLOGIA

CURSO 2019-2020

DURACIÓN: 90 HORAS **FORMATO:** TRES MESES (DOS DÍAS EN SEMANA) **MODO:** PRESENCIAL
PRACTICAS: MES EN ESTABLECIMIENTOS CONCERTADOS

Los beneficios de estudiar en nuestra institución son múltiples, aunque todos van dirigidos a un solo enfoque:
Conseguir un puesto de trabajo en un establecimiento de alto rango en una categoría adecuada a las capacidades del alumno.
Por eso, lejos de seguir programas más conservadores donde los alumnos al terminar entrarían en un proceso de competencia genérico, nuestra Escuela apuesta por un programa innovador a la altura de otros grandes referentes dentro de la formación gastronómica nacional e internacional.
En este programa se priman las horas prácticas sobre las teóricas y se prevé una práctica constante en el Restaurante Escuela desde el momento en que los alumnos están capacitados para ello.
Todo ello converge en una mejor oferta de prácticas en establecimientos de primer nivel, donde los alumnos terminan de realizar su formación de la mano de grandes restauradores.
Asimismo, y durante todo el proceso formativo, el alumno está en permanente contacto con las nuevas tendencias del mercado en cuanto a gastronomía,
investigación, innovación, etc. Son importantes las master class y las visitas guiadas a lugares de interés donde los alumnos podrán ver de primera mano a los grandes profesionales del sector, Por último, resaltar que nuestros alumnos aparte de la capacitación práctica se forman en habilidades sociales de cara a su desarrollo personal y profesional en materias como liderazgo, habilidades sociales, etc. La idea como hemos expresado anteriormente no es la de crear meros profesionales, sino líderes de equipo..

Centro Superior
Hostelería y Turismo
Torremolinos-Costa del Sol®
Centro Superior de Gastronomía de la Costa del Sol

Sabemos que la formación, sobre todo a nivel profesional, es un distintivo que se une a la imagen de marca del alumno, incluso en su posterior desarrollo laboral. La ESHT Costa del Sol desarrolla un completo programa hacia el interior, o sea, las alumnos, y hacia el exterior, las empresas, con el ánimo de explorar aquellas necesidades latentes en el mercado de trabajo, sobre todo en aquellos establecimientos emblemáticos, y dotar a los alumnos de las capacidades y la visión necesaria para el desarrollo de los puestos de trabajo que se generen en los equipos empresariales más selectos y ambiciosos

EL CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO TORREMOLINOS-COSTA DEL SOL da por tanto respuesta a esa demanda de profesionales en un sector donde la mera capacitación profesional no es ya garantía de éxito, sino que se requieren habilidades especiales para afrontar los nuevos retos que plantea el mercado.

El objetivo principal de la Escuela es conseguir, que tras el período de formación, y la realización de las numerosas prácticas, los alumnos encuentren su empleo en uno de aquellos establecimientos que luchan por mantenerse en los puestos de éxito.
Por tanto, formación, investigación, innovación, desarrollo personal y profesional, habilidades sociales, idiomas, liderazgo y una práctica constante, son algunos de los ingredientes para completar la receta del éxito

TITULACIÓN Y CERTIFICACIÓN(ES)

El Alumno tendrá que tener superadas todas las pruebas obligatorias para la obtención del diploma acreditativo de su titulación.

Estas pruebas hacen referencia a la teoría, la práctica, la actitud y la disciplina. Una vez terminado la totalidad de tu Curso Camarero(a) Avanzado con la aprobación de todas las materias y la valoración de los profesionales donde hayas recibido tus prácticas.

Recibirás los siguientes diplomas y certificaciones expedidos por el Centro Superior de Estudios, Gastronomía y Turismo de la Costa del Sol (Centro Superior de Hostelería y Turismo Torremolinos-Costa del Sol) y avalado por MAHOS – Asociación de Hosteleros de Málaga.

- **Diploma y certificación de Curso Camarero(a) Avanzado**
- **Diplomas y Certificaciones Clases Magistrales.**
- **Carnet Manipulador de alimentos.**
- **Certificado de Alérgenos y Seguridad Alimentaria.**

mahOs
Asociación de Hosteleros de Málaga
Orgullosos de ser hosteleros

PRECIO Y FORMA DE PAGO

CURSO 2019-2020

PRECIO DEL CURSO: **630 €**

Forma de pago:

- Pago completo
- Pago 2 plazos
- Pago 3 plazos

SI ERES SOCIOS DE (MAHOS) Asociación de Hosteleros de Málaga;
Socios, trabajadores y familiares directos
10% descuento

mahOs
Asociación de Hosteleros de Málaga
Orgullosos de ser hosteleros

Calle Salvador Allende 11, Local 3 exterior Hotel Pez Espada
29620 Torremolinos, Málaga - Centralita: +34 951236898 - WhatsApp Corporativo (+34) 678346427
info@escuelacostadelsol.com - www.escuelacostadelsol.com