
FORMACIÓ A LA CARTA!

Serveis per la comunitat més enllà de la Restauració

QUE ÉS?

Formació a la Carta! és un projecte finançat per Uno a Uno de la Fundació ONCE, basat en 4 pilars d'acció; Formació, Pràctiques formatives, Inserció laboral i Seguiment a la inserció. Té per objectiu millorar l'ocupabilitat de les persones participants i incorporar-se en un procés d'integració sociolaboral.

EN QUÈ CONSISTEIX?

Acció formativa:

Auxiliar de cambrer – 200h, amb 150h de pràctiques.

Tutories individuals

Tallers grupals: Competències clau, Habilitats Socials, Alfabetització Digital, Orientació Laboral.

Visites a empreses.

Orientació professional i acompanyament i seguiment a la inserció laboral

ON?

Fundació Prodis
Plaça del Tint, 6 – Terrassa
Tel. 93 731 10 09

Mercè Gil
formacioinsercio@prodis.cat

DADES GENERALS DEL CURS

DENOMINACIÓ DEL CURS: Auxiliar de cambrer

FAMÍLIA PROFESSIONAL: Hosteleria i turisme

ÀREA PROFESSIONAL: Restauració

OBJECTIU GENERAL:

Realitzar de manera correcta les operacions auxiliars de cambrer, assistint en el servei i ajudant en la preparació i presentació de begudes senzilles i menjars ràpids.

RELACIÓ SEQÜENCIAL DEL PROGRAMA FORMATIU

TEMA I. Introducció al restaurant - bar.

- **Continguts:**

- Tipus d'establiments. Característiques.
- Perfil professional. Què és ser un auxiliar de cambrer.
- L'equip de treball. Professionals.

TEMA II. Actituds professionals.

- **Continguts:**

- Competències personals i socials; Habilitats de comunicació i Imatge personal.
- Competències laborals; Actitud professional i Orientació a la qualitat.

TEMA III. Utilització de maquinària, equips, útils i parament .

- **Continguts:**

- Classificació i descripció.
- Normes d'ús.
- Normes de manteniment.

TEMA IV. Neteja i seguretat.

- **Continguts:**

- Neteja dels equips i el parament.
- Tasques de desinfecció de taules i cadires.
- Lavabos.
- Superfícies.
- Neteja específica per zones.

TEMA V. Manipulació d'aliments.

- **Continguts:**

- Higiene alimentària.

TEMA VI. Habilitats de comunicació aplicades a Hosteleria.

- **Continguts:**

- Dificultats en la comunicació.

- Assertivitat.
- Tècniques de comunicació en les situacions més habituals.

TEMA VII. Habilitats de comunicació aplicades a Hosteleria.

- **Continguts:**
 - Dificultats en la comunicació.
 - Assertivitat.
 - Tècniques de comunicació en les situacions més habituals.

TEMA VIII. Atenció al client.

- **Continguts:**
 - Atenció personalitzada. Servei al client.
 - Tractament de situacions difícils.

TEMA IX. Atenció al client.

- **Continguts:**
 - Atenció personalitzada. Servei al client.
 - Tractament de situacions difícils.

TEMA X. La comanda.

- **Continguts:**
 - Notes i circuit per a prendre comandes
 - Verificació de comanda.

TEMA XI. Mise en Place.

- **Continguts:**
 - D'office.
 - De barra.
 - De sala.
 - De terrassa.

TEMA XII. Emmagatzematge i rebuda del producte.

- **Continguts:**
 - Normes bàsiques d'emmagatzematge.
 - Rotació i reposició de begudes.

TEMA XIII. El servei.

- **Continguts:**
 - Normes bàsiques del servei.
 - Normes de protocol.
 - L'emplatat.

TEMA XIV. Begudes de cafeteria.

- **Continguts:**
 - El cafè.
 - Refrescos.
 - Els batuts.