

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS CAMBRER: TÈCNIQUES DE BARRA I SALA
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparació del servei: <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Exposició d'aliments 2. Col·locació i muntatge de taules: <ul style="list-style-type: none"> - Normes generals pel muntatge de taules per a tot tipus de servei, (esmorzars, dinars i sopars) - Repàs i distribució del mobiliari. - Repàs i preparació del material de servei: vaixel·la, coberteria i cristalleria. - Canvi de jocs de taula. - Repàs i reposició dels complements de taula: salers, pimenters, mostacers, salses / sucs embotellats. - Repàs i muntatge d'aparadors, guerdons, carrets auxiliars de servei, armaris escalfaplats i taules calentes. 3. Neteja de material 4. Servei de Sala: <ul style="list-style-type: none"> - Servei d'aplatat - Servei de safata - Servei de begudes - Marcatge de plats i coberts - Retirada de plats - Tècniques de servei 5. Atenció al Client: <ul style="list-style-type: none"> - Reserves: - La reserva telefònica - Recepció de clients: 6. Presa de comandes: <ul style="list-style-type: none"> - El menú - La carta - Aperitius 7. Suggestiu de postres 8. Cafè i copa. 9. Resolució de problemes durant el servei: 10. Full de reclamacions 11. Procediments per a cobrar <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVALUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació

Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURS CAMARERO: TÈCNICAS DE BARRA Y SALA
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación del servicio: <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place - Exposición de alimentos 2. Colocación y montaje de mesas: <ul style="list-style-type: none"> - Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicio. (desayunos, comidas y cenas) - Repaso y distribución del mobiliario. - Repaso y preparación del material de servicio: vajilla, cubertería y cristalería. - Cambio de juegos de taula. - Repaso y reposición de los complementos de mesa: saleros, pimenteros, mostaceros, salsas / zumos embotellados. - Repaso y montaje de escaparates, guerdones, carritos auxiliares de servicio, armarios calentaplatos y mesas calientes. 3. Limpieza de material 4. Servicio de Sala: <ul style="list-style-type: none"> - Servicio de emplatado - Servicio de bandeja - Servicio de bebidas - Marcaje de platos y cubiertos - Retirada de platos - Técnicas de Servicio 5. Atención al Cliente: <ul style="list-style-type: none"> - Reservas: - La reserva telefónica - Recepción de clientes: 6. Toma de comandas: <ul style="list-style-type: none"> - El menú - La carta - Aperitivos 7. Sugerencia de postres 8. Café y copa. 9. Resolución de problemas durante el Servicio: 10. Hoja de reclamaciones 11. Procedimientos de cobro <p style="text-align: center;">*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA DE EVALUACIÓN	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona