

CURSO “MOZO Y CAMARERA DE SALÓN”

Fundamentación del curso: Luego de la pandemia, existe una demanda emergente de puestos de trabajo en el área de servicio, principalmente se busca cubrir los puestos de mozo y camarera en restaurantes, bares, cafeterías, empresas de catering y eventos en general de la Ciudad y Provincia de Córdoba. Los puestos de trabajo en el área de servicio están creciendo y debemos acompañar ese crecimiento con un desarrollo en la formación de personas en el servicio de salón, buscando mejorar los estándares de calidad en el área de servicio de salón.

Los participantes de este curso podrán adquirir técnicas de atención al cliente, oratoria y conocimientos sobre el equipamiento gastronómico, logrando cubrir las demandas laborales actuales.

A su vez, se busca brindar al participante las herramientas y conocimientos necesarios para un buen desempeño en el servicio de salón.

Éste es un curso con amplia y rápida salida y reinserción laboral.

Objetivos: Que las y los participantes logren:

- Adquirir conocimientos teóricos del área de servicio de salón.
- Apropiarse de conocimientos prácticos del oficio de Mozo/Camarera.
- Incorporar vocabulario específico del oficio de Mozo/Camarera.
- Adquirir práctica en el área de servicio de salón.

Docente: Tec. Juan Marcelo Gallardo. Docente de la Facultad de Turismo y Ambiente.

Destinatarios: Personal gastronómico y público en general.

Carga horaria: Una jornada de 8 horas reloj de duración.

Modalidad: Módulos teóricos y prácticos.

Horario: 8:00 a 16:00 hs.

Temario:

Temario			
MÓDULOS	CONTENIDO TEÓRICO	CONTENIDO PRÁCTICO	RECURSOS NECESARIOS
1	<p>Presentación de la docente y de los participantes. Presentación del curso completo y los objetivos. Concepto de Mozo/Camarera. Breve historia. Indumentaria. Importancia de la imagen. Áreas del restaurante. Qué vende un restaurante. Qué es el servicio. Calidad de servicio. Premisas básicas del servicio. Organigrama del área de servicio.</p>	<p>Presentación de todo el material y equipo. Formas de preparación de las mesas. Los alumnos practican con la bandeja y se familiarizan.</p>	<p>Proyector. Bandeja de servicio. Plato de sitio. Plato grande, cubiertos, servilleta, copa y vaso. Servilleta para fajinar. Vasos, copas de todos los tamaños. Muletón, manteles.</p>
2	<p>Organización de un salón. Organigrama funcional en un restaurante. Organigrama de Servicio completo. Función de cada puesto en el área de servicio de un restaurante, bar, catering, evento en general. Visión del mozo hacia el cliente. La comunicación con el cliente. Las necesidades del cliente. Recepción en el lugar.</p>	<p>Practicar con la bandeja. Cómo se organiza el salón. Servir siguiendo el protocolo básico de servicio. Cómo hablarle al cliente.</p>	<p>Proyector. Bandeja de servicio. Plato de sitio. Plato grande, cubiertos, servilleta, copa y vaso. Servilleta para fajinar.</p>
3	<p>Presentación de todo el material y equipo. Mobiliario. Blanco. Loza. Cristalería. Plaqué. Armado de mesas para desayuno básico. Armado de mesas para almuerzo y cena, y sus variantes. Mesas, como se visten. Armado de mesas. Vajillas. Distribución de mesas en un salón determinado. Preparación de la Mise-en place. Formas de preparación de las mesas.</p>	<p>Presentación de todo el material y equipo. Formas de preparación de las mesas. Armado de mesas desde cero. Practicar los distintos armados de mesas.</p>	<p>Proyector. Bandeja de servicio. Plato de sitio. Todos los tamaños de platos. Cubiertos completos. Taza de té, de café, tetera. Cubiertos especiales para pescado. Servilletas. Servilleta para fajinar. Vasos, copas de todos los tamaños. Muletón, manteles. Mesas. Sillas. Gueridón.</p>

<p>4</p>	<p>Imagen personal del mozo y la camarera. Higiene. Presencia. Uniforme. Mozos/as sus responsabilidades. Reglas de higiene. Reglas Higiénicas.</p> <p>1.1- Rostro y cabello. 1.1.1- Normas de higiene para el rostro y cabello. 1.1.2- Normas de aseo y cuidado personal.</p> <p>1.2- Cuidado del uniforme de trabajo. 1.2.1- Normas de uso y limpieza de los uniformes. 1.2.2- Aptitudes del personal de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>1.3- Manipulación de alimentos.</p> <p>1.4- Normas de higiene de las manos.</p> <p>1.5- Características físicas y personales.</p> <p>Tipos de Servicios: Servicio americano, Servicio Ruso, Servicio Francés. Servicio Inglés.</p> <p>Aprendido práctico de las técnicas básicas de fajinado, trinchado y la correcta manipulación de la vajilla. Comanda: beneficios. Partes de una comanda. Tipo u orden de una comanda.</p>	<p>Tipos de servicios. Aprender las técnicas básicas de fajinado, trinchado y la correcta manipulación de la vajilla.</p> <p>Juego de roles del organigrama de un restaurante por grupo para aprender la importancia y trabajar en equipo. Práctica; Armado de un desayuno clásico, armado de un almuerzo. Servicio del vino.</p>	<p>Proyector. Bandeja de servicio, platos de sitio, todos los tamaños de platos. Cubiertos completos. Taza de té, taza de café, tetera.</p> <p>Cubiertos especiales para pescado.</p> <p>Servilletas. Servilleta para fajinar. Vasos, copas de todos los tamaños. Muletón, manteles. Mesas. Sillas. Gueridón.</p>
----------	--	---	---

<p>5</p>	<p>Comanda; beneficios, partes de una comanda, tipos de comandas. Cómo se toma un pedido; cómo se enumeran los comensales, como se describe un plato, tips para atender y brindar un buen servicio. La comanda. Forma de emisión de una comanda. Ejemplo de llenado de una comanda. Secuencia de servicio completa: Mise en place, despacho y cierre.</p>	<p>Practicar el armado de la comanda manual, practicar cómo se enumeran los comensales, como se describe un plato, tips para atender y brindar un buen servicio. Ejemplo de llenado de una comanda. Practicar la secuencia de servicio completa: Mise en place, despacho y cierre. Practicar qué se hace en cada parte del servicio para automatizar el trabajo. Práctica, fajinado, trinchado, comanda.</p>	<p>Proyector. Bandeja de servicio. Plato de sitio. Todos los tamaños de platos. Cubiertos completos. Taza de té, taza de café, tetera. Cubiertos especiales para pescado. Servilletas. Servilleta para fajinar. Vasos, copas de todos los tamaños. Muletón, manteles. Mesas. Sillas. Guerdón.</p>
<p>6</p>	<p>Carta-menú. Cómo se presenta al comensal. Servicios especiales; servicio del vino. Estudio de las cartas por parte del mozo. Explicación de los platos del Mozo o Camarera al comensal.</p>	<p>Practicar el servicio entregando la carta. Cómo se presenta al comensal. Práctica del servicio del vino. Práctica de cómo se explican los platos. Mise en place, despacho y cierre.</p>	<p>Proyector. Bandeja de servicio. Plato de sitio. Todos los tamaños de platos. Cubiertos completos. Taza de té, taza de café, tetera. Cubiertos especiales para pescado. Servilletas. Servilleta para fajinar. Vasos, copas de todos los tamaños. Muletón, manteles. Mesas. Sillas. Guerdón. Vino. Todo lo necesario para el servicio del vino. Menús.</p>

<p>7</p>	<p>Reservas. Cómo se toma una reserva. Tips para tomar una reserva, tipos de reservas. Práctica del servicio del vino. Presentación de Vinos. Temperaturas de conservación y presentación. Tipos de Vinos. Descorchado de Vinos. Forma de servir el vino.</p>	<p>Practicar cómo se toma correctamente una reserva. Tips para tomar una reserva, tipos de reservas. Práctica del servicio del vino. Presentación de Vinos. Temperaturas de conservación y presentación. Tipos de Vinos. Descorchado de Vinos. Forma de servir el vino.</p>	<p>Proyector. Bandeja de servicio. Plato de sitio. Todos los tamaños de platos. Cubiertos completos. Taza de té, taza de café, tetera. Cubiertos especiales para pescado. Servilletas. Servilleta para fajinar. Vasos, copas de todos los tamaños. Muletón, manteles. Mesas. Sillas. Gueridón. Vino. Todo lo necesario para el servicio del vino. Menús.</p>
----------	---	---	--