

# matrícula10

## FICHA TÉCNICA

<b>Modalidad</b>	Online
<b>Acción formativa</b>	CAMARERO EN SERVICIO DE SALA
<b>Área profesional</b>	Hostelería y turismo
<b>Profesor</b>	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
<b>Evaluación</b>	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. <b>NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES</b>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.</li><li>• Dotar de conocimientos teóricos – prácticos a los alumnos en el manejo de instrumentos, atención al cliente y la consecución de objetivos empresariales.</li></ul>
<b>Índice</b>	UD1. Introducción al restaurante. UD2. El trato con el cliente. UD3. Clasificación de los servicios. UD4. Los vinos: su servicio. UD5. Licores y aguardientes. UD6. El Queso. UD7. Decoración de mesas. UD8. Servicios especiales. UD9. Otras tareas y servicios. UD10. Facturación y Cobro. UD11. Atención al cliente.