

Camarero de Sala

Horas: 40

Modalidad: m-learning

El proyecto Español a la carta se concibe para la elaboración y desarrollo de contenidos formativos multimedia para dispositivos móviles para un mejor conocimiento y uso de la lengua española, y la puesta a disposición de estos contenidos para todos los trabajadores del sector turístico y hostelería.

Los cursos de Español online para soportes móviles (m-Learning) es una de las tecnologías de enseñanza a distancia más modernas que permitirá aprender la lengua española a todo el colectivo de inmigrantes del sector de la hostelería y turismo, estos cursos virtuales están diseñados para que el alumno se capacite para su inserción laboral. Las soluciones de "Mobile Learning o Aprendizaje Móvil" ofrecen la libertad de poder acceder a las tecnologías de la información cuando y donde el usuario lo necesite, y facilitando la posibilidad de implementar innovadores modos de dar clase y aprender.

Módulo 1: Nivel Inicial

- 1.1 Las personas
- 1.2 Alimentos y animales
- 1.3 El presente
- 1.4 Los colores
- 1.5 Los adjetivos
- 1.6 Los números y los numerales
- 1.7 La ropa
- 1.8 Los posesivos
- 1.9 Lugares I
- 1.10 Lugares II
- 1.11 Verbos I
- 1.12 Verbos II
- 1.13 Verbos III

Módulo 2: Nivel Básico

- 2.1 Los días de la semana
- 2.2 La higiene
- 2.3 Los Alimentos
- 2.4 Los Alimentos II
- 2.5 Los Materiales
- 2.6 Lugares III
- 2.7 Direcciones
- 2.8 Los horarios
- 2.9 Los verbos IV
- 2.10 Los verbos V
- 2.11 Los pronombres
- 2.12 Los verbos VI

Módulo 3: Nivel Básico-Intermedio

- 3.1 Los verbos VI
 - 3.2 Los meses del año
 - 3.3 Los alimentos III
 - 3.4 Los verbos VII
 - 3.5 Los verbos VIII
 - 3.6 Los Adverbios
 - 3.7 Los adjetivos II
 - 3.8 La anatomía
 - 3.9 Los adverbios II
 - 3.10 Los verbos IX
 - 3.11 Los pronombres II
 - 3.12 Los adjetivos III
 - 3.13 Los adverbios III
-

Módulo 4: Generalidades Relacionadas con la profesión

- 4.1 Tipos de locales de hostelería
- 4.2 Zonas del restaurante
- 4.3 Organización del personal
- 4.4 Higiene y vestuario del personal
- 4.5 Expresiones típicas de hostelería

Módulo 5: Equipamiento

- 5.1 La barra
- 5.2 Equipos de barra
- 5.3 Servicios de barra: bebidas calientes
- 5.4 Servicios de barra: otros servicios
- 5.5 Mobiliario del comedor
- 5.6 Materiales del comedor
- 5.7 Decoración y montaje de mesas
- 5.8 Equipamiento para banquetes y bufets

Módulo 6: Asistencia en Sala

- 6.1 Recepción y acomodo de clientes
- 6.2 Menús y cartas
- 6.3 Servicio de carta y menú
- 6.4 La comanda
- 6.5 El inicio del servicio
- 6.6 Marcado de cubiertos
- 6.7 Técnicas de servicio: a la inglesa, a la francesa, en gueridón
- 6.8 Desbarasado de mesas y despedida
- 6.9 Mise-en-place
- 6.10 Banquetes
- 6.11 Montaje de mesas de banquetes
- 6.12 Bufets de desayuno
- 6.13 Bufets de comida y cena

Módulo 7: Procesos de servicio

- 7.1 El desayuno
- 7.2 Bebidas no alcohólicas
- 7.3 Bebidas calientes
- 7.4 Licores y destilados
- 7.5 La cerveza
- 7.6 Combinados y cócteles
- 7.7 Los vinos
- 7.8 El vino espumoso y el cava
- 7.9 El servicio del vino
- 7.10 Aperitivos

- 7.11 Bocadillos y sándwiches
 - 7.12 Postres
 - 7.13 Elaboración de platos a la vista
-

Módulo 8: Seguridad e Higiene en la profesión

- 8.1 Seguridad e higiene para el servicio
- 8.2 Toxi-infecciones alimentarias
- 8.3 Factores de contaminación
- 8.4 Métodos de conservación
- 8.5 Primeros auxilios