

BARISTA Y TECNICAS DE BUSQUEDA DE EMPLEO (60 HORAS)

1. EL CAFÉ

Definición

Diferentes variedades

Procesado y beneficios

Aspectos del tueste

Graduación y clasificación del café

Métodos de preparación de café y servicio

2. LA MÁQUINA DE EXPRESSO, MOLINOS Y SU UTILIZACIÓN

Material necesario y recomendado para el trabajo diario

Regulación molinillos y máquina Espresso

El Espresso perfecto

Fallos en una extracción, motivos y soluciones

Limpieza, cuidados y mantenimiento

3. CONÓCETE. MARCA PERSONAL

4. CV PARA EL ÉXITO

5. ENTREVISTA DE TRABAJO

6. OBJETIVO PROFESIONAL Y PLAN DE ACCIÓN

CAMARERO/A DE BARRA Y SALA (150 HORAS)

- 1. Introducción al bar.**
- 2. Preparación del área del bar-cafetería previa al servicio.**
- 3. Maquinaria de barra/cafetería-bar.**
- 4. Materiales del bar, menaje.**
- 5. Montaje de barra.**
- 6. Preparación y servicio del comedor. Servicio de mesas en el comedor.**
- 7. Servicios en Restaurante: servicio y atención al cliente en Restaurante. Manejo de reclamaciones.**
- 8. Competencias transversales de comunicación en el servicio. Técnicas de Venta**