



Curso Hostelería; Especialización en Sala

 **DURACIÓN** 120 horas

 **FECHA** del 15/09/2025 al 20/10/2025

 **LUGAR** CF ALBANTA – C/Editor Vicent Clavel nº 14 - 46014 Valencia

 **DIRIGIDO** Aquellos jóvenes, beneficiarios del Sistema Nacional de Garantía Juvenil, con conocimientos profesionales del sector hostelería, que aspiran a involucrarse en la familia Gastroadictos.

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar las funciones de camarero, con un enfoque especial para trabajar en los establecimientos del Grupo Gastroadictos.
- Con este curso se pretende que los alumnos adquieran más que contenidos conceptuales, técnicas, procedimientos y actitudes que les ayuden a ser eficaces y eficientes y a optimizar su día a día en el trabajo

METODOLOGÍA

- Formación teórica, a partir de clases magistrales, simulación de casos y visitas a proveedores
- Prácticas reales, en establecimientos hosteleros en funcionamiento

 **PRECIO** Gratuito

 **TITULACIÓN OBTENIDA** Diploma acreditativo

Curso Hostelería; Especialización en Sala

Programa

120 horas

Módulo 1. Troncal (60 horas)

FORMACIÓN TEÓRICA (35 horas)

1. Sesión inicial: Historia, estructura, filosofía y cultura de grupo.
2. Formación en Agora: software de POS.
3. Formación Tspoonlab: software de gestión de producto.
4. Formación Cover Manager: software de gestión de reservas.
5. Propuesta gastronómica de grupo.
6. Seguridad alimentaria: APPCC, limpieza, alérgenos.
7. Gestión de equipos. Psicología. Atención al cliente.
8. FOL.
9. Procesos.
10. Gestión.

PRÁCTICAS ROTATIVAS POR GRUPOS REDUCIDOS EN ESTABLECIMIENTOS GRUPO GASTROADICTOS

(25 horas)

- La Sastrería
- Mistela
- Cremaet
- Casalla
- Bajoqueta

Módulo 2. Específico (60 horas)

FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICA (35 horas)

1. Normas y servicios y atención al cliente.
2. Utilización de maquinaria, equipos, mobiliario, útiles y menaje propios del bar y restaurante.
3. Preservicio.
4. Servicio.
5. Postservicio.
6. Servicio en barra.
7. Preparación y servicio de café.
8. Preparación y servicio de coctelería.
9. Servicio de vino.
10. Aprovisionamiento y almacenaje: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega.
11. Organigrama de bar/restaurante.
12. Técnicas de venta.
13. Calidad.

SALIDAS / VISITAS GUIADAS A

ESTABLECIMIENTOS PROVEEDORES DEL SECTOR (25 horas)

- Bodega, cervecería, café, cárnica