

CURS DE SERVICI DE RESTAURANT I BAR (INCLOU ACTUALITZACIÓ

PROTOCOLS COVID-19)

Nre. de places:	12
Termini d'inscripció:	Del 10 al 20 de novembre, ambdós inclosos.
Data d'inici:	23/11/ 2020
Data de fi:	04/12/2020
NÚM. d'hores:	50 hores
Horari:	De 09.00 a 14.00h
Ubicació:	Ashotur Av. Doctor Clara, 36. 12002 Castelló
Modalitat:	Presencial
Dirigit a:	Persones que vullguen adquirir les competències professionals necessàries per a exercir de forma eficaç ocupacions relacionades amb el servici en barra i taula en el sector de la restauració.

Requisits d'inscripció:

- **Persones preferentment desocupades i empadronades en Castelló de la Plana**

Selecció:

- **PER RIGORÓS ORDRE DE REGISTRE DE SOL·LICITUD.**

Inscripció:

La documentació es presentarà:

- De **manera presencial:** En el Registre **General de l'Excm. Ajuntament de Castelló** (ubicació: Palau de la Festa).

Es pot sol·licitar cita prèvia en els telèfons següents: 964355482 / 699233073

- **Telemàticament:** A través de la **Seu Electrònica:** <https://seu.castello.es/info.0>.

Documentació a aportar:

- **DNI/NIE** o document equivalent.
- **DARDE** o Certificat de situació de la demanda.
- **Vida laboral actualitzada.**
- **Instància** per duplicat (una per a l'Ajuntament i una altra per a l'interessat/a)

*L'empadronament es consultarà d'ofici, per la qual cosa **no cal aportar certificat d'empadronament.***

*Per a qualsevol informació addicional o dubte relacionada amb el curs es pot contactar a través del correu **castellocrea.formacion@castello.es** o en el telèfon **699233073***

Objectiu:

- Dominar les tècniques relacionades amb el bon servei en hostaleria
- Conèixer com està organitzat un bar-cafeteria o restaurant
- Fomentar una actitud professional adequada i orientada al client dels servicis hostalers

Continguts:

- 1- Seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria. Al·lèrgens, normativa, protocol Covid.
- 2- Preparació del bar-cafeteria, les instal·lacions.
- 3- Com fidelitzar els clients en èpoques difícils.
- 4- Neteja i conservació de parament i superfícies i uniformes.
- 5- Servicis de taules. Tipus de servici.
- 6- Aprovisionament, emmagatzematge i control d'existències. (Gestió de celler)
- 7- Elaboració de cerveses i el seu servici.
- 8- Aigües minerals, cafés i te.
- 9 - Elaboració de vins tranquils i vins especials.
- 10 – Servicis de vins i caves. Com tastar un vi.
- 11 –Oferta i servici de begudes en la barra i cocteleria.
- 12 - Preparació i presentació de plats combinats, entrepans.