

# Curso de Camarero de Sala, Cafetería y Bar.



## Contenidos:

- 1 Servicio de alimentos y bebidas en barra, mesa y restaurante.
- 2 Atención al cliente
- 3 El vino y la cerveza.
- 4 Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en bar y restaurante.
- 5 Manipulador de alimentos y alérgenos
- 6 Prevención de riesgos laborales en hostelería.
- 7 Marketing en hostelería y turismo, redes sociales y gestión de eventos.
- 8 Utilización de las nuevas tecnologías de la información a través de TPV individual en sala.

**Duración:** 100 horas lectivas

**Lugar de impartición:** Lagartera (Salones Antonio)

**Inicio:** 26 de octubre de 2020.

**Información, Bases y Solicitudes:** Ayuntamientos y a través de la pág. Web de Adecor: [www.campanadeoropesa.com](http://www.campanadeoropesa.com)

**Plazo de inscripción:** Del 05/10/2020 al 19/10/2020 ambos inclusive.



**Unión Europea**

Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

*Europa invierte en las zonas rurales*

