



## OBJETIVOS

Aplicar las técnicas de recepción, acomodo y despedida de clientes.

Organizar y efectuar el montaje de mesas de acuerdo con las normas establecidas para todo tipo de servicio

Aplicar las diferentes técnicas de servicio existentes en restauración

## SALIDAS PROFESIONALES

Camarero en bares y cafeterías

Cualquier establecimiento de restauración

Hoteles

Montar un negocio propio.

## METODOLOGIA

**LA METODOLOGÍA ONLINE** propuesta se ajusta a las características y necesidades de cada alumno/a, combinando las metodologías de enseñanza programada y de trabajo autónomo del alumnado con el asesoramiento de un/a formador/a especializado y mediante el uso de las nuevas tecnologías de la información y comunicación, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el Campus Virtual.

## PROCESO DE TRABAJO



## CONTENIDO DIDACTICO

### MODULO1

Manipulador de alimentos de alto riesgo (Incluye carnet de manipulador de alimentos)

Seguridad alimentaria APPCC

### MODULO 2

Camarero Servicio de Bar

Camarero servicio sala

### MODULO 3

#### Coctelería

Introducción.

Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería.

Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles.

Normas para la preparación de cócteles.

La presentación de la bebida y decoración.

Las combinaciones.

Preparación y confección de los siguientes cócteles.

### MODULO 4

#### Enología: vinos, aguardientes y licores

UD1. Historia del vino.

UD2. La geografía vinícola española: el I.N.D.O. Y las D.O...

UD3. Presentación y cata de vinos.

UD4. Elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y claretes.

UD5. Elaboración de vinos espumosos y gasificados.

UD6. Elaboración de licores.

UD7. Vinos de licor.

UD8. Vinos varietales.

UD9. Otros aguardientes de vino.

UD10. El Coñac y el Armañac.

UD11. Aguardientes de sidra.

UD12. Aguardientes de tubérculos y cereales. Akuavits, Snaps, Ginebra, Vodka y Whisky.

UD13. El ron y el tequila.

UD14. Otras bebidas. La cerveza.

UD15. Cata de destilados.

## MODULO 5

Inglés para hostelería

### MEJORANDO TUS COMPETENCIAS

TE AYUDAMOS A BUSCAR EMPLEO

Curso de búsqueda de empleo

EMPRENDER, OTRA FORMA DE BUSCAR EMPLEO

Emprendimiento

Cuestionario capacidad emprendedora

LA CALIDAD ES COSA DE TODOS

Calidad

## PRACTICAS LABORALES

### OBJETIVOS

Las prácticas en empresas forman parte del curriculum formativo de los ciclos de formación profesional, como complemento de los procesos de aprendizaje realizados en los centros educativos y tanto los centros como las empresas reconocen su enorme importancia.

Por una parte permiten que la formación tenga en cuenta la realidad del entorno productivo y responda a sus necesidades y por otra parte, proporciona a los jóvenes mejores posibilidades de inserción y promoción profesional.

### CARACTERISTICAS

El alumno comenzará las prácticas tras un periodo de estudio de la parte teórica del curso

La duración de las prácticas será proporcional al número de horas teóricas del curso repartidas según el horario que la empresa designe.

**Instituto Serlog** suscribirá una póliza de seguro de accidentes a nombre del alumno durante el tiempo que duren las prácticas laborales.

## Tutorías personalizadas

FORMACIÓN  
INDIVIDUALIZADA

Los profesores y la Responsable de Tutorías, aparte de ser la fuente de conocimiento y apoyo, irán dinamizando y facilitando su aprendizaje en función de sus propias necesidades, proporcionándole pautas y recomendaciones a la hora de realizar las actividades y animándolo a descubrir por sí mismo las posibilidades que le brinda el curso.

## Flexibilidad

FÁCIL, FLEXIBLE Y A  
TU RITMO

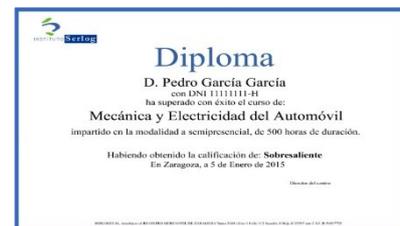
Esta es una de las principales ventajas del e-learning, la flexibilidad de horarios.

Sistema de trabajo donde el/la alumno/a asume la responsabilidad de su proceso de aprendizaje, adaptándolo a su ritmo de trabajo y a sus propias necesidades, lo que exige una mayor implicación por su parte.

Los cursos online tienen una duración lo suficientemente amplia para que el alumno sea capaz de completar su formación al ritmo que él desee.

## CERTIFICADO/TITULO

Titulación expedida por Instituto Serlog en la que acredita haber superado la parte teórica del curso. Al finalizar la empresa de prácticas expandirá un certificado a cada estudiante acreditativo de las horas realizadas y las practicas realizadas con el nivel de aprovechamiento



## Bolsa de trabajo

Tras la finalización del curso el alumno será presentado al departamento de orientación y búsqueda de empleo, donde nuestro equipo de psicólogos especializados en orientación laboral y recursos humanos analiza el perfil de alumno y destaca su potencial laboral.

Y el alumno quedara vinculado a nuestro programa de recolocación

## PROCESO DE TRABAJO

- Entrevista personal basada en su currículum.
- Análisis de sus puntos fuertes y orientación profesional.
- Redacción y orientación de su currículum profesional.

## www.buscarempleo.com

