

TEMARIO - CAMAREROS

1 Turismo y hostelería

- 1.1 Orígenes, desarrollo y motivaciones
- 1.2 El turismo y la economía
- 1.3 Organismos, entes y asociaciones
- 1.4 Evolución histórica
- 1.5 La hostelería y su importancia en España
- 1.6 El alojamiento extrahotelero
- 1.7 Departamentos de un hotel
- 1.8 Restaurantes y cafeterías
- 1.9 Cuestionario: Turismo y hostelería

2 Preparación del bar-cafetería

- 2.1 Dimensión
- 2.2 La calefacción y refrigeración
- 2.3 La iluminación
- 2.4 Condiciones que deben reunir los locales que sirven bebidas
- 2.5 Relación interna - impresos, formularios y comunicación
- 2.6 Cuestionario: Preparación del bar-cafetería

3 Las instalaciones de bar

- 3.1 Introducción
- 3.2 Limpieza de maquinaria
- 3.3 Limpieza de loza, cubertería y cristalería
- 3.4 Mostrador y barra
- 3.5 Elaboraciones más comunes
- 3.6 Uso de maquinaria
- 3.7 Cuestionario: Las instalaciones de bar

4 Limpieza y conservación de menaje y superficies

- 4.1 Departamentos principales
- 4.2 Tipos de suelo
- 4.3 Mobiliario
- 4.4 Marmitón y fregadores
- 4.5 Conjunto de operaciones necesarias
- 4.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y superficies

5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes

- 5.1 Carros
- 5.2 Otros útiles
- 5.3 La lencería
- 5.4 Normas generales para un buen servicio
- 5.5 Uniformes - Tipos y características
- 5.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y uniformes

6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

- 6.1 Aprovisionamiento de materiales y mercaderías
- 6.2 Emisión de documentos
- 6.3 Inventarios
- 6.4 Cuestionario: Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

7 Oferta y servicio de bebidas en la barra

- 7.1 Introducción
- 7.2 Tipos de bebidas
- 7.3 Asesoramiento sobre las bebidas
- 7.4 Cafés Infusiones Chocolates - Tipos y características
- 7.5 Cuestionario: Oferta y servicio de bebidas en la barra

8 Coctelería

- 8.1 Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería
- 8.2 Componente y función
- 8.3 Cuestionario: Coctelería

9 Servicios de vinos y cavas

- 9.1 La vid
- 9.2 Tipos de fermentación
- 9.3 Otros tipos de fermentación
- 9.4 La crianza de blancos y tintos
- 9.5 La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica
- 9.6 La crianza en botella
- 9.7 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
- 9.8 El servicio de los vinos de acuerdo con las características del menú
- 9.9 Funciones del sommelier
- 9.10 Zonas vinícolas con denominación de origen
- 9.11 Cuestionario: Servicios de vinos y cavas

10 Preparación y presentación de platos combinados

- 10.1 El consomé
- 10.2 Sopas o cremas
- 10.3 Hortalizas y legumbres
- 10.4 Pescados
- 10.5 Mariscos

- 10.6 Huevos
- 10.7 Aves
- 10.8 Carnes
- 10.9 Postres y helados
- 10.10 Cuestionario: Preparación y presentación de platos combinados

11 Mobiliario de restaurante

- 11.1 Mobiliario de un comedor
- 11.2 Normas generales para el montaje de mesas
- 11.3 Mesa - buffet
- 11.4 Mesas para banquetes
- 11.5 Diversos accesorios para colocación del material
- 11.6 Cuestionario: Mobiliario de restaurante

12 Servicios de mesas

- 12.1 Técnicas de recepción y acomodo de clientes
- 12.2 La comanda, concepto y características
- 12.3 Técnicas de servicio en la restauración
- 12.4 Tipos de servicios
- 12.5 Atenciones con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa
- 12.6 Cuestionario: Servicios de mesas

13 El banquete - tipos y características

- 13.1 Introducción
- 13.2 Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes
- 13.3 Datos contenidos en el impreso o «planning» de banquetes
- 13.4 Normas generales sobre composición de menús
- 13.5 Datos que deben figurar en todo menú
- 13.6 Servicio de buffet
- 13.7 Cuestionario: El banquete - tipos y características

14 Servicio de habitaciones

- 14.1 Normas generales de servicios
- 14.2 Grill o parrilla
- 14.3 Servicio de desayunos
- 14.4 Departamento de room-service o servicio de habitaciones
- 14.5 Cuestionario: Servicio de habitaciones

15 Facturación

- 15.1 Sistemas de facturación
- 15.2 La confección de la factura y medios de apoyo
- 15.3 Cuestionario: Facturación

16 Inglés para restaurante bar

- 16.1 Vocabulario más utilizado

16.2 Frases hechas más utilizadas

16.3 Cuestionario: Cuestionario final

TEMARIO - CATA DE VINOS - MARIDAJE - SUMILLER

0 Introducción

1 Historia del vino

1.1 Origen del vino

1.2 Egipto

1.3 Grecia

1.4 El cristianismo como propagador del vino

1.5 Conocimientos prácticos

1.6 Cuestionario: Historia del vino

2 La vid

2.1 Historia de la vid

2.2 Variedades tintas

2.3 Variedades blancas

2.4 Plagas de la vid

2.5 Enfermedades de la vid

2.6 Virus

2.7 Conocimientos prácticos

2.8 Conocimientos prácticos

2.9 Cuestionario: La vid

3 Elaboración del vino blanco

3.1 Vendimia y transporte

3.2 Despalillado-estrujado y escurrido

3.3 Prensado y desfangado

3.4 Fermentación alcohólica

3.5 Procesos finales

3.6 Conocimientos prácticos

3.7 Cuestionario: Elaboración vino blanco

4 Elaboración del vino tinto

4.1 Vendimia y transporte

4.2 Despalillado-estrujado y encubado

- 4.3 Maceración – fermentación
- 4.4 Bazuqueos y remontados
- 4.5 Descube y prensado
- 4.6 Fermentación maloláctica
- 4.7 Destino del vino
- 4.8 Procesos finales
- 4.9 Conocimientos prácticos
- 4.10 Cuestionario: Elaboración vino tinto

5 Elaboración del vino rosado

- 5.1 Vendimia, despalillado-estrujado y encubado
- 5.2 Maceración
- 5.3 Fermentación alcohólica
- 5.4 Procesos finales
- 5.5 Conocimientos prácticos
- 5.6 Cuestionario: Elaboración vino rosado

6 Elaboración de vinos espumosos

- 6.1 Definición de Cava
- 6.2 Grupo de vinos carbónicos
- 6.3 Historia del cava y champagne
- 6.4 Diferencias y similitudes entre cava y champagne
- 6.5 Zonas de producción y variedades de uva
- 6.6 Elaboración del cava
- 6.7 Tipos de cava
- 6.8 Conocimientos prácticos
- 6.9 Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos

7 Elaboración vinos dulces

- 7.1 Vino dulce natural
- 7.2 Vino de Pedro Ximenez
- 7.3 Vino de hielo
- 7.4 Conocimientos prácticos
- 7.5 Cuestionario: Elaboración vinos dulces

8 Elaboración vinos de Jerez

- 8.1 Elaboración
- 8.2 Crianza biológica
- 8.3 Sistema de Criaderas y Soleras
- 8.4 Tipo de vinos de Jerez
- 8.5 Conocimientos prácticos
- 8.6 Cuestionario: Elaboración vinos generosos

9 Elaboración de destilados

- 9.1 Bebidas espirituosas

- 9.2 Objetivos de la destilación
- 9.3 Aparatos de destilación
- 9.4 Fundamentos de la destilación
- 9.5 Clasificación de destilados
- 9.6 Elaboración del brandy
- 9.7 Elaboración del ron
- 9.8 Elaboración del whisky
- 9.9 Cuestionario: Elaboración de destilados

10 Cata de vinos

- 10.1 Cata de vinos
- 10.2 Lugar de cata
- 10.3 Número de vinos a catar
- 10.4 Fases de la cata
- 10.5 Primera Fase - Visual
- 10.6 Segunda Fase - Olfativa
- 10.7 Tercera Fase - Gustativa
- 10.8 Cuarta Fase - Post gustativa
- 10.9 Conocimientos prácticos
- 10.10 Cuestionario: Cata de vinos

11 El Sumiller

- 11.1 Funciones del Sumiller
- 11.2 La carta de vinos
- 11.3 Gestión de bodega
- 11.4 Material de servicio
- 11.5 Presentación de la botella
- 11.6 Jarrear o decantar
- 11.7 Abrir una botella de vino
- 11.8 Conocimientos prácticos
- 11.9 Cuestionario: El Sumiller

12 Maridaje

- 12.1 Definición de maridaje
- 12.2 Los sabores principales
- 12.3 Reglas clásicas
- 12.4 Reglas actuales del maridaje
- 12.5 Tipos de maridaje
- 12.6 Maridaje vino y quesos
- 12.7 Conocimientos prácticos
- 12.8 Cuestionario: Maridaje
- 12.9 Cuestionario: Cuestionario final

TEMARIO - MANIPULADOR DE ALIMENTOS

0 Presentación

1 Enfermedades transmitidas por los alimentos

- 1.1 Introducción Normativa legal Definiciones
- 1.2 Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos Terminología
- 1.3 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano - copia
- 1.4 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano II
- 1.5 Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano III
- 1.6 Intoxicaciones alimentarias por toxinas naturales
- 1.7 Infecciones alimentarias bacterianas
- 1.8 Infecciones alimentarias bacterianas II
- 1.9 Infecciones alimentarias por parásitos
- 1.10 Cuestionario: Enfermedades transmitidas por los alimentos

2 Alteración y contaminación de alimentos

- 2.1 Alteración de alimentos
- 2.2 Contaminación de alimentos. Concepto y tipos de contaminantes
- 2.3 Contaminación de alimentos por bacterias
- 2.4 Contaminación de alimentos por hongos y virus
- 2.5 Contaminación de alimentos por parásitos. Contaminación abiótica
- 2.6 Fuentes de contaminación bacteriana
- 2.7 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 2.8 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano II
- 2.9 Refrigeración y congelación
- 2.10 Refrigeración y congelación II
- 2.11 Métodos que utilizan el calor
- 2.12 El agua. Salazones. El curado. El ahumado. El adobo
- 2.13 Atmosferas modificadas y envasado al vacío
- 2.14 Cuestionario: Alteración y contaminación de alimentos. Métodos de conservación.

3 Prevención de enfermedades de transmisión alimentaria

- 3.1 Actitudes y hábitos higiénicos de los Manipuladores de alimentos. Requisitos. Higiene personal
- 3.2 Hábitos higiénicos. Responsabilidad y Prevención
- 3.3 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria
- 3.4 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria II
- 3.5 Requisitos higiénico-sanitarios de la industria alimentaria III
- 3.6 Guías de Prácticas Correctas de Higiene o Planes Generales de Higiene

- 3.7 Limpieza y desinfección. Terminología. Programa de limpieza y desinfección
- 3.8 Limpieza y desinfección. Productos de limpieza y desinfección
- 3.9 Control de plagas. Desinsectación y Desratización
- 3.10 Control de plagas. Desinsectación y Desratización II
- 3.11 Manejo de residuos
- 3.12 La responsabilidad de la empresa
- 3.13 La responsabilidad de la empresa II
- 3.14 La responsabilidad de la empresa III
- 3.15 Cuestionario: Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria
- 3.16 Cuestionario: Cuestionario final

TEMARIO - INGLÉS PARA CAMAREROS

1 Presentación y funcionamiento del curso

- 1.1 Introducción
- 1.2 Vocabulario
- 1.3 Gramática
- 1.4 Prácticas

2 Continuación

- 2.1 Vocabulario
- 2.2 Gramática
- 2.3 Prácticas

3 Acomodación de los clientes

- 3.1 Vocabulario
- 3.2 Gramática
- 3.3 Prácticas

4 Formación de una frase completa

- 4.1 Vocabulario
- 4.2 Gramática
- 4.3 Prácticas

5 Menú

- 5.1 Vocabulario
- 5.2 Gramática
- 5.3 Prácticas

6 Almuerzo y cena

- 6.1 Vocabulario
- 6.2 Gramática
- 6.3 Prácticas

7 Entremeses y platos principales

- 7.1 Direcciones
- 7.2 Vocabulario
- 7.3 Gramática
- 7.4 Prácticas

8 Pescado y marisco

- 8.1 Transporte público
- 8.2 Vocabulario
- 8.3 Gramática
- 8.4 Prácticas

9 Platos principales

- 9.1 Establecimientos comerciales
- 9.2 Vocabulario
- 9.3 Gramática
- 9.4 Prácticas

10 Frutas

- 10.1 Dietas o alergias
- 10.2 Vocabulario
- 10.3 Gramática
- 10.4 Prácticas

11 Postres

- 11.1 Vocabulario
- 11.2 Gramática
- 11.3 Prácticas

12 Bebidas

- 12.1 Tomando una copa
- 12.2 Vocabulario
- 12.3 Gramática
- 12.4 Prácticas

13 La cuenta

13.1 Vocabulario

13.2 Gramática

13.3 Prácticas

14 Tapas y pinchos

14.1 Vocabulario

14.2 Gramática

14.3 Prácticas

15 Montando la mesa

15.1 Vocabulario

15.2 Gramática

15.3 Prácticas

16 La factura

16.1 Vocabulario

16.2 Gramática

16.3 Prácticas

17 Comida rápida I

17.1 Vocabulario

17.2 Gramática

17.3 Prácticas

18 Comida rápida II

18.1 Vocabulario

18.2 Gramática

18.3 Prácticas

19 Reclamaciones

19.1 Vocabulario

19.2 Gramática

19.3 Prácticas

20 Modales y vestimentas

20.1 Vocabulario

20.2 Gramática

20.3 Prácticas

21 Apéndice

21.1 Cuestionario: Cuestionario final Inglés para camareros