

## AJUDANT DE CAMBRER/A - SOMMELIER

Amb aquesta formació com a ajudant de cambrer/a – sommelier tindràs les competències bàsiques per treballar com a ajudant en restaurants, bars i cafeteries.

**Objectius del curs:** Adquirir les competències necessàries requerides per treballar com a ajudant de cambrer amb tasques de suport de manipulació d'aliments, manipulació i serveis de vins, saber tenir cura de les eines i espais sota la normativa en prevenció de riscos laborals. Saber fer tast de vins per especialitzar-se com a sommelier bàsic.

**Dates i horaris:** Setembre 2021 **Horari:** Tardes

**Modalitat:** Presencial

**Total hores:** 60 hores

### Perfil d'entrada de l'alumnat:

- Persones en situació d'atur.
- Persones inscrites al SOC com a demandants d'ocupació.
- Amb motivació per formar-se en l'hostaleria
- Amb compromís d'iniciar i finalitzar l'acció formativa.

### Programa Formatiu:

- ✓ Previsió de Riscos Laborals
- ✓ Manipulació d'aliments i al·lèrgens
- ✓ Espais, maquinària, estris i neteja
- ✓ Manipulació i servei de vins
- ✓ Elaboracions i servei de cafès i infusions
- ✓ Control d'unitats de fred i magatzem
- ✓ Mòdul de cambrer de barra i sala
- ✓ Mòdul d'Enologia per a Cambrer-a/Sommelier

Inscriu-te



Diputació  
Barcelona