

## AYUDANTE DE CAMARERO/A - SOMMELIER

Con esta formación como ayudante de camarero/a – sommelier tendrás las competencias básicas para trabajar como ayudante en restaurantes, bares y cafeterías.

**Objetivos del curso:** Adquirir las competències necesarias requeridas para trabajar como ayudante de camarero con tareas de soporte de manipulación de alimentos, manipulación y servicio de vinos, saber el uso y mantenimiento de utensilios y espacios, bajo la normativa en prevención de riesgos laborales. Saber hacer la cata de vinos para especializarse como sommelier básico.

**Fechas y horarios:** Junio 2021 **Horario:** Tardes

**Modalidad:** Presencial

**Total horas:** 60 horas

### Perfil de entrada del alumnado:

- Personas en situación de paro.
- Personas inscritas en el SOC como demandantes de empleo.
- Con motivación para formarse en la hostelería
- Con compromiso de iniciar y finalizar la acción formativa.

### Programa Formativo:

- ✓ Prevención en Riesgos Laborales
- ✓ Manipulación de alimentos y alérgenos
- ✓ Espacios, maquinaria, utensilios y limpieza
- ✓ Manipulación y servicio de vinos
- ✓ Elaboraciones y servicio de cafés e infusiones
- ✓ Control de unidades de frío y almacén
- ✓ Módulo de camarero de barra y sala
- ✓ Módulo de Enología para Camarero/-a/Sommelier

**Inscríbete**



**Diputació  
Barcelona**