

SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

- Nº de plazas:** 15
- Plazo de inscripción:** Del **20 de abril al 18 de mayo de 2022** ambos inclusive.
- Fecha de inicio:** **25 de mayo de 2022**
- Fecha de fin:** **09 de junio de 2022**
- Nº de horas:** 60 horas (30 horas de formación teórico-práctica y 30 horas de prácticas no laborales)
- Horario:** De lunes a viernes, de 9.15h. a 14.15h.
Prácticas no laborales: Del 02 al 09 de junio de 2022.
- Ubicación:** ASHOTUR
Av. del Dr. Clarà, 36, 12002 Castelló de la Plana, Castelló
- Modalidad:** Presencial
- Dirigido a:** Personas que quieran desarrollar competencias profesionales en el área de la hostelería, específicamente en el desempeño de puestos de servicio de restaurante y bar.
- Incluye certificado de manipulación de alimentos.**

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

- **Personas preferentemente desempleadas y empadronadas en Castelló de la Plana**

SELECCIÓN:

- **POR RIGUROSO ORDEN DE REGISTRO DE SOLICITUD.**
- En una misma instancia se podrá solicitar más de un curso, en tal caso la persona interesada deberá **indicar claramente su orden de preferencia.**
- El orden de preferencia definido por cada participante en su solicitud se tendrá en cuenta como criterio para la asignación de plazas, de tal modo que una vez se obtenga plaza serán desestimadas el resto de solicitudes a otros cursos. Como excepción a esta condición sí se tendrán en cuenta las solicitudes a otras especialidades siempre que existan plazas libres y las temporalizaciones sean compatibles.
- Con anterioridad a la fecha de inicio del curso **se contactará telefónicamente con cada una de las personas convocadas** para informarles detalladamente de los aspectos relacionados

con el inicio del curso, no obstante, también se publicarán en la web del Ayuntamiento de Castelló los listados con las personas convocadas.

INSCRIPCIÓN:

La solicitud de inscripción a la acción formativa y la documentación requerida se presentará **telemáticamente** a través de la **Sede Electrónica** <https://sede.castello.es/info.0>.

En el mismo espacio en el que se publican las bases de selección se puede acceder a un **manual de instrucciones para el proceso de inscripción**.

DOCUMENTACIÓN A APORTAR:

- **DNI/NIE** o documento equivalente
- **DARDE** actualizado
- **Vida laboral** actualizada (fecha de emisión no superior a un mes antes de la solicitud)
- El empadronamiento se consultará de oficio, por lo que **no es necesario** aportar certificado de empadronamiento.

Para cualquier información adicional o duda relacionada con el curso se puede contactar a través del correo **castellocrea.formacion@castello.es** o en el teléfono **699 233 073**

OBJETIVO DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

En este curso el alumnado aprenderá protocolo y atención al cliente, el servicio y preparación de mesas, el proceso de servicio especial: vinos, licores, etc. Conocerán el proceso y las técnicas de comunicación y de actitud que han de ser manifestadas durante el servicio completo, así como las claves de una actitud profesional conociendo en profundidad todas las técnicas de servicio necesarias.

Se ofrecerá la formación necesaria para obtener el certificado de manipulación de alimentos.

CONTENIDOS:

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- Introducción al restaurante.
- El mobiliario y el material de trabajo.
- Mise en place y organización de rango.
- Manejo de campanas, bandejas, fuentes y carros.
- Interpretación y seguimiento de la comanda.

- Servicio al cliente.
- Los vinos: su servicio.
- Montaje y servicio de desayunos (utilización cafetera).
- Montaje de mesas especiales: banquetes, reuniones, buffet.