

Atès que estem molt a prop de la costa i cada vegada més l'hostaleria i els serveis relacionats amb aquesta demanen professionals amb titulació o bé amb coneixements elementals del lloc de treball que ofereixen, la regidoria de Formació i Treball d'aquest Ajuntament vol reprendre els cursos de formació amb nous programes per facilitar les possibilitats de trobar feina de cara a la temporada d'estiu o bé en restaurants, hotels o bars que hi ha a la comarca.

La formació en hostaleria és llarga i econòmicament costosa, cosa que fa que molts joves i adults en l'atur, no la puguin assumir.

Hem preparat 3 cursos que s'articulen per mitjà de mòduls independents que faciliten uns coneixements bàsics de la matèria.

El curs serà impartit per un **tècnic titulat** i també es faran **pràctiques** amb els estris de menjador a l'aula d'estudi.

• Dies i horaris

Primer Curs. dia 17 d'abril de 8 a 14 hores.
Segon Curs. dia 29 de maig de 8 a 14 hores.
Tercer Curs. dia 19 de juny de 8 a 14 hores.

• Es lliurará **Un certificat d'assistència**

• Per apuntar-se

és necessari inscriure't a l'Ajuntament i fer efectiu el pagament del curs

• Més informació **977688438**

**Ells t'ho
possaran
difícil
nosaltres
posem totes
les eines
al teu abast
preus anticrisi
sense desplaçar-te
forma't**

informació inscripció

Ajuntament de la Bisbal del Penedès

☎ 977688438 ☎

info@bisbalpenedes.cat

www.bisbalpenedes.cat

Ajuntament de la Bisbal del Penedès

**Cursos
d'hostaleria
per només**

24 €

**gràcies a
l'Ajuntament de
la Bisbal del Penedès**

Primer curs 17 abril

de 8 a 14h

**Cafeteria i Bar
cocteleria**

Segon curs 29 maig

de 8 a 14h

Governant/a d'hotel

Tercer curs 19 juny

de 8 a 14h

**Protocol de banquets,
servei de sala i
servei de barra**

• **HOSTALERIA I BAR:** Estructura del bar, cambrai, la indumentària bàsica. Eines, cambrai d'hotel o restaurant. Funció social, diferències amb altres establiments.

• **CAFETERIA:** Requisits d'una cafeteria, l'eficàcia, utilització de les eines, les comandes, el servei.

• **CAFE, INFUSIO, XOCOLATA:** El cafè, el cultiu, varietats, consum, infusió, varietats, formes de preparar el té, xocolata, varietats, formes de preparar la xocolata.

• **BATUTS, GELATS I GRANISSATS:** Batuts, gelats, varietats de gelats, granissats.

• **ALTRES BEGUTES IMPORTANTS:** El vi, la vinça, el vi a Espanya, degustació i tast, formes de servir el vi, la Llei de la vinça i el vi, la cervesa, tipus i servei, el xampany, elaboració i servei del xampany, altres begudes.

• **COCTELERIA:** Introducció, normes per a la elaboració de còctels, ingredients, els gots de còctel, processos de preparació, naturalesa d'altres begudes. Receptari.

• **NORMES D'HIGIENE:** Higiene personal, higiene del local.

• **ALTRES FORMES DE RESTAURACIÓ:** Fast food, catering, burger, buffet, pubs, tavernes, xiringuitos...

• **PER A DEGUSTAR:** Aperitius, pinxos, tapes, els dinars...

• **MÒDUL 1:** L'allotjament turístic, atenció al client: el nostre principal objectiu, instal·lacions hoteleres, el personal, visitants internacionals, turístics, terminologia bàsica, localització, qualitat, altres mètodes de classificació.

• **MÒDUL 2:** Servei de pisos, funcions del departament, personal del departament, processos de neteja, utensilis de neteja en una habitació, bugaderia, higienització de la roba i la bultiu, el rentat. Característiques higièniques bàsiques, vestuaris, emmagatzematge d'escombraries, magatzem o armaris de productes de neteja. Mobiliari: Tipus i característiques, nocions de decoració: catifes, tel·lols i fusta, la importància de la llum, art floral.

• **MÒDUL 3:** Interrelació amb la resta de departaments. Recepció, servei tècnic, restauració, comptabilitat, seguretat, salut i riscos laborals, malalties laborals.

• **PROTOCOL DE BANQUETS:** El banquet, rebuda als convidats, el protocol en els establiments d'hostaleria. El servei de banquet.

• **SERVEI DE SALA:** Recepció i acomodament dels clients. La comanda, el servei de restauració.

• **SERVEI DE BARRA:** Regles de tractament cap als clients, companys i superiors. La comunicació, el tuteig, el restaurant menjador i dependències. Classificació dels restaurants, instal·lacions bàsiques. La brigada. Relacions del menjador amb els altres departaments. Mobiliari principal, mobiliari auxiliar, material de treball. Posada a punt. Organització del rang. Reposició de materials i gèneres, repassar el material, muntatge de taules, preparació del rang. Utilització de les eines: Utilització de campanes, safates i carros, la comanda. Atenció al Client. Classificació de vins. Regulació del vi, vins especials. Tipus de servei. Confecció de cartes i menús. Benefici i risc de vendes. Regulació i cobrament. Facturació al restaurant, el calaix facturista al menjador, reclamacions, resolucions. L'inventari.

**Curs d'11 mòduls
preu anticrisi
aconseguit
per l'Ajuntament**

**només!!
24 €**

**Curs de 3 mòduls
preu anticrisi
aconseguit
per l'Ajuntament**

**per només!!
24 €**

**Curs de 19 mòduls
preu anticrisi
aconseguit
per l'Ajuntament**

**per només!!
24 €**