ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



Camarero Servicio de Bar

Camarero Servicio de Bar

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026



Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

TEMA 1. LA RESTAURACIÓN

1.1. CONCEPTOS GENERALES
1.2. EVOLUCIÓN DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN
1.3. DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN
1.4. ORGANIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES

TEMA 2. LA BRIGADA
2.1. LA BRIGADA
2.2. EL SERVICIO DE MOSTRADOR. CLASES Y CARACTERÍSTICAS
2.3. LOS UNIFORMES

© ESEFOR 2026

TEMA 3. LA MISE EN PLACE. PROTOCOLO. LA COMANDA
3.1. LA MISE EN PLACE
3.2. DESARROLLO DEL SERVICIO EN EL COMEDOR
3.3. TIPOS DE SERVICIO
3.4. NORMAS DE PROTOCOLO
3.5. SERVICIO DE VINOS Y LICORES
3.6. LA MISE EN PLACE DEL BAR
3.7. EL SERVICIO EN LA BARRA O MOSTRADOR
3.8. ESTUDIO DE TIEMPOS, RECORRIDOS Y PROCESOS
3.9. CONTROL DE CALIDAD
3.10. LA COMANDA

TEMA 4. EL MOBILIARIO Y EL MATERIAL DE TRABAJO
4.1. EL MOBILIARIO PRINCIPAL Y EL AUXILIAR
4.2. EL MATERIAL DE TRABAJO
4.3. INSTALACIONES Y MAQUINARIA DE BAR
4.4. NUEVAS TECNOLOGÍAS

TEMA 5. SALSAS EMPLEADAS EN EL BAR O LA CAFETERÍA
5.1. SALSAS
5.2. OTROS CONDIMENTOS
5.3. EL ACEITE

TEMA 6. SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y PLATOS COMBINADOS
6.1. INTRODUCCIÓN
6.2. SERVICIO EN LA BARRA
6.3. EL SERVICIO EN LAS MESAS
6.4. SERVICIO DE APERITIVOS
6.5. SERVICIO DE PLANCHA
6.6. CONDICIONES BÁSICAS DE LOS ALIMENTOS EN EL BAR

TEMA 7. LA COCTELERÍA
7.1. INTRODUCCIÓN
7.2. ÚTILES NECESARIOS EN COCTELERÍA
7.3. LA ESTACIÓN CENTRAL
7.4. ELABORACIÓN DE LOS CÓCTELES
7.5. ELABORACIÓN DE LOS CÓCTELES EN VASO MEZCLADOR
7.6. SERIES DE COCTELERÍA
7.7. LOS VASOS DE COCKTAIL
7.8. RECETARIO BÁSICO DE COCTELERÍA

TEMA 8. LOS VINOS
8.1. VINOS
8.2. LAS UVAS Y SUS COMPONENTES
8.3. FERMENTACIÓN DE LA UVA Y COMPOSICIÓN DEL VINO
8.4. GENERALIDADES EN LA ELABORACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL VINO
8.5. DEFINICIÓN DE CADA TIPO DE VINO
8.6. ELABORACIÓN Y CRIANZA DEL VINO
8.7. CRIANZA DE LOS VINOS
8.8. CRIANZA DE LOS VINOS ESPUMOSOS
8.9. SERVICIO DE LOS VINOS

BLOQUE II
TEMA 9. AGUARDIENTES, LICORES Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS
9.1. INTRODUCCIÓN: BREVE HISTORIA DE LA DESTILACIÓN
9.2. ELABORACIÓN DE LICORES Y AGUARDIENTES

© ESEFOR 2026

9.3. TIPOS DE AGUARDIENTE Y LICOR
9.4. LICORES
9.5. RELACIÓN DE LICORES
9.6. OTRAS BEBIDAS
9.7. SERVICIO DE VINOS Y LICORES ESPIRITUOSOS

TEMA 10. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
10.1. EL CAFÉ
10.2. EL TÉ
10.3. OTRAS INFUSIONES
10.4. EL CACAO
10.5. ZUMOS
10.6. REFRESCOS

TEMA 11. SEMIFRIOS Y HELADOS
11.1. INTRODUCCIÓN
11.2. SEMIFRÍOS
11.3. HELADOS

TEMA 12. FACTURACIÓN Y COBRO
12.1. EL PROCESO DE FACTURACIÓN
12.2. LIQUIDACIONES
12.3. CAJA DEL DÍA
12.4. DIARIO DE PRODUCCIÓN E INFORME DE VENTAS
12.5. LA COMANDA

TEMA 13. ATENCIÓN AL CLIENTE
13.1. CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE LA EMPRESA DE SERVICIOS
13.2. TIPOLOGÍA DE CLIENTES SEGÚN LAS CIRCUNSTANCIAS Y LOS CARACTERES
13.3. EL PERSONAL
13.4. LA COMUNICACIÓN
13.5. NORMAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE
13.6. LA PROTECCIÓN DE USUARIOS Y CONSUMIDORES
13.7. RECLAMACIONES Y QUEJAS: TRATAMIENTO
13.8. LAS RESOLUCIONES

TEMA 14. REGLAMENTACIÓN ESPAÑOLA EN RESTAURACIÓN
14.1. LEGISLACIÓN ESTATAL
14.2. DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL USUARIO EN UN LOCAL DE RESTAURACIÓN
14.3. LEGISLACIÓN AUTONÓMICA

© ESEFOR 2026