

¿Te gustaría trabajar de camarero/a?

CURSO

del **13** NOVIEMBRE
al **5** DICIEMBRE

CAMAREROS DE BARRA Y MESA

ATENCIÓN AL CLIENTE

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

RECURSOS TURÍSTICOS DEL SOMANTANO

TALLER DE BÚSQUEDA DE EMPLEO

MÓDULO DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Proyecto “Abierto por vacaciones”

**DIRIGIDO A
JÓVENES HASTA 35 AÑOS**

Información e inscripciones:

Comarca de Somontano de Barbastró
Avenida de Navarra, 1. 22300 BARBASTRO
e-mail: desarrollo@somontano.org
Teléfono: 974 306 006
www.somontano.org

ORGANIZA:



COMARCA DE
SOMANTANO
DE BARBASTRO

FINANCIA:



FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE
MUNICIPIOS Y PROVINCIAS



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

SECRETARÍA DE ESTADO DE EMPLEO SOCIAL Y FORMACIÓN
injuve

COLABORA:



ASOCIACIÓN
EMPRESARIOS
SOMONTANO DE
BARBASTRO



¿QUÉ ES “ABIERTO POR VACACIONES”?

Es un Proyecto Piloto de capacitación de jóvenes desempleados y/o con escasa cualificación para su desarrollo profesional en el ámbito de la restauración y la hostelería.

Además de la formación específica para el desempeño de la profesión, a través de visitas formativas se conocerán los recursos y equipamientos turísticos del territorio, con el fin de que los alumnos adquieran la visión turística complementaria.

Por último, los conocimientos teóricos se completarán con la realización de prácticas en empresas de hostelería de la comarca. Se incluye también un módulo sobre búsqueda activa de empleo.

OBJETIVOS

- Ofrecer cualificación profesional en una ocupación con altas tasas de empleo.
- Proporcionar experiencia laboral a través de las prácticas en empresas
- Favorecer el conocimiento de los recursos turísticos del territorio
- Atender la demanda de personal cualificado por parte del sector hostelero
- Contribuir a la mejora de la calidad de atención al cliente del destino Somontano Guara

El curso de camarero profesional cualificará a los participantes para trabajar en bares y restaurantes, así como en eventos o celebraciones fuera de estos locales.

PROGRAMA

Camareros de barra y mesa. Servicio en restaurante. Presentación de mesas. *Mise en place* y sistemas de aprovisionamiento. Servicio de vinos. Presentación de platos. Facturación y cierre de actividad. Normas de protocolo.

Atención al cliente. Desarrollo de habilidades de comunicación. Satisfacción y parámetros que intervienen. Resolución de conflictos. Servicio y orientación total al cliente.

Manipulación de alimentos. Prácticas correctas para evitar la contaminación y alteración de los alimentos. Riesgos para la salud derivados de su consumo.

Alérgenos e intolerancias. Naturaleza y consecuencias de los alérgenos. Buenas prácticas para disminuir su presencia en los alimentos.

Recursos turísticos del Somontano. Conocimiento de los recursos de la comarca: Paisaje, naturaleza y aventura, arte rupestre y patrimonio, enoturismo y gastronomía.

Herramientas de búsqueda de empleo. Entrevista de trabajo, carta de presentación y currículum. Empleo en Internet. Autoempleo. Igualdad de género.

DIRIGIDO A:

Jóvenes hasta 35 AÑOS.

CALENDARIO:

Del 13 de noviembre al 5 de diciembre de 2017.

HORARIO:

De 9.30 a 13.30 h., de lunes a viernes.

Salidas de visita turística por el territorio los sábados 18 y 25 de noviembre y 2 de diciembre.

68 HORAS de formación teórica.

22 HORAS de visitas por el territorio conociendo recursos y servicios.

25 HORAS de prácticas en empresas.

PLAZAS LIMITADAS.

Habrà una selección previa entre todas las solicitudes presentadas.

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: 3 DE NOVIEMBRE DE 2017.