

## SERVEI DE RESTAURANT I BAR

<b>NÚM. de places:</b>	15
<b>Termini d'inscripció:</b>	<b>Del 20 d'abril al 18 de maig de 2022</b> ambdós inclosos.
<b>Data d'inici:</b>	<b>25 de maig de 2022</b>
<b>Data de fi:</b>	<b>09 de juny de 2022</b>
<b>NÚM. D'hores:</b>	60 hores (30 hores de formació teòrica-pràctica i 30 hores de pràctiques no laborals)
<b>Horari:</b>	De dilluns a divendres, de 9.15h. a 14.15h. Pràctiques no laborals: Del 02 al 09 de juny de 2022
<b>Ubicació:</b>	ASHOTUR Avinguda de L. Dr. Clarà, 36, 12002, Castelló
<b>Modalitat:</b>	Presencial
<b>Dirigit a:</b>	Persones que desitgen desenvolupar competències professionals en l'àrea d'hosteleria, específicament en l'acompliment de llocs de de servei de restaurant i bar. <b>Inclou certificat de manipulació d'aliments</b>

### REQUISITS D'INSCRIPCIÓ:

- **Persones preferentment desocupades i empadronades a Castelló de la Plana**

### SELECCIÓ:

- **PER RIGORÓS ORDRE DE REGISTRE DE SOL·LICITUD.**
- En una mateixa instància es podrà sol·licitar més d'un curs, si es dona aquesta circumstància, la persona interessada haurà d'indicar clarament la seua orde de preferència.
- L'orde de preferència definit per cada participant en la seua sol·licitud es tindrà en compte com a criteri per a l'assignació de places, de tal manera que una vegada s'obtinga plaça seran desestimades la resta de sol·licituds a altres cursos. Com a excepció a esta condició sí es tindran en compte les sol·licituds a altres especialitats sempre que existisquen places lliures i les temporalitzacions siguin compatibles.

- Amb anterioritat a la data d'inici del curs **es contactarà telefònicament amb cadascuna de les persones convocades** per a informar-los detalladament dels aspectes relacionats amb l'inici del curs, no obstant això, també es publicaran en la web de l'Ajuntament de Castelló els llistats amb les persones convocades.

### **INSCRIPCIÓ:**

La sol·licitud d'inscripció a l'acció formativa i la documentació requerida es presentarà telemàticament a través de la Seu Electrònica <https://sede.castello.es/info.0>.

En el mateix espai en el qual es publiquen les bases de selecció es pot accedir a un manual d'instruccions per al procés d'inscripció.

### **DOCUMENTACIÓ A APORTAR:**

- DNI/NIE o document equivalent
- DARDE actualitzat
- Vida laboral actualitzada (data d'emissió no superior a un mes abans de la data de sol·licitud)
- L'empadronament es consultarà d'ofici, no és necessari aportar certificat d'empadronament.

Per a qualsevol informació addicional o dubte relacionat amb el curs es pot contactar a través del correu **castellocrea.formacion@castello.es** o en el telèfon **699 233 073**

### **OBJECTIU DE L'ACCIÓ FORMATIVA:**

En aquest curs l'alumnat aprendrà protocol i atenció al client, el servei i preparació de taules, el procés de servei especial: vins, licors, etc. Coneixeran el procés i les tècniques de comunicació i d'actitud que han de ser manifestades durant el servei complet, així com les claus d'una actitud professional coneixent en profunditat totes les tècniques de servei necessàries. S'oferirà la formació necessària per a obtenir el certificat de manipulació d'aliments.

### **CONTINGUTS:**

- Higiene alimentària i manipulació d'aliments.
- Introducció al restaurant.
- El mobiliari i el material de treball.
- Mise en plau i organització de rang.
- Maneig de campanes, safates, fonts i carros.
- Interpretació i seguiment de la comanda.

- Servei al client.
- Els vins: el seu servei.
- Muntatge i servei de desdejunis (utilització cafetera).
- Muntatge de taules especials: banquets, reunions, bufet.