Módulo 1: Horario: 9:30 a 14:30. – lunes a viernes – 8 de Noviembre al 17 de Noviembre

Módulo 2: Horario mañana y tarde: 9 a 14 (lunes a jueves) y 17 a 20 horas (lunes a jueves) –20 de Noviembre al 30 de Noviembre

**Modalidad:** Presencial **Lugar:** Zaragoza capital.

|  |
| --- |
| **Requisitos:**   * Tener entre 16 y 29 años y estar inscrito en Garantía Juvenil y desempleado al inicio de cada módulo * Estar interesados y capacitados para desarrollar la ocupación.   **Objetivos del curso completo:**   * Mejorar la empleabilidad y conocer técnicas de búsqueda de empleo, desarrollo de entrevista de trabajo y proceso de selección. * Reconocer instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas de un bar, para preparar el espacio de trabajo * Procedimientos de los servicios al cliente. * Saber responder las peticiones del cliente. Técnicas de comunicación * Procesos de emprendimiento para la creación de un establecimiento de hostelería * COCTELERÍA   + Material asociado a la coctelería.Conocer y aplicar el método a seguir en la preparación de cócteles.Asociar las familias de cócteles con sus características principales.Conocer los principales cócteles internacionales y las bebidas que los componer y Preparar y presentar los cócteles internacionales más relevantes. * CAFÉS   + identificar las diferentes variedades, procedencias y tipos de café, Elaboración de diferentes cafés especiales y Técnicas Baristas. El Latte Art * TAPAS Y POSTRES EN CAFETERÍA   + Elaboración y servicio de tapas, sándwiches y canapés sencillo de uso común en bar y cafetería. Elaboración y servicio de postres en bar cafetería. |

**Índice de contenidos**

**MÓDULO 1-HERRAMIENTAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO (60h.)** Horario 9:30 a 14:30 ó de 16:00 a 21:00 (5 horas diarias)

1. Iníciate en la búsqueda de empleo.
2. Gestiona el cambio.
3. Posiciónate en la red
4. Muestra tu valor añadido

**MÓDULO 2 –** CAMARERO DE BAR Y CAFETERIA, **ESPECIALISTA EN COCTELERÍA, CAFÉS, SERVICIOS DE BARRA Y PLANCHA (90 H.).** Horario de 9:00 a 14:00 y 17 a 20 horas. (8 horas diarias)

1. La coctelería vs Mixología. Elaboración de cócteles clásicos y conocimiento de bebidas actuales. (30 horas)
2. El Café, las infusiones y el concepto Barista. (25 horas)
3. Técnicas elementales de atención y servicio en Bar. (10 horas)
4. Servicio y preparación de tapas, canapés y elaboraciones sencillas de plancha en cafetería. (15 horas)
5. Actividades complementarias. Visitas a empresas. (10 horas)

**Metodología y Evaluación**

Se evaluarán continuamente los progresos del alumno, sus actitudes y aprendizaje. La entrega del certificado de participación será condicionado a la asistencia del alumno que deberá **asistir a mínimo el 75% de la formación** de cada uno de los módulos y de la realización de los exámenes.

**El alumno obtendrá diplomas de la Cámara de Zaragoza y de la Asociación de Maîtres de Zaragoza.**