



Àrea de Promoció Econòmica

Secció de formació i ocupació

CAMBRER/A SALA i SOMMELIER (200h)

Formació teòrica i pràctica dirigida a l'adquisició dels coneixements i el desenvolupament de les destreses necessàries per a l'exercici de les feines més demandades en el sector, cambrer/a de sala i sommelier.

Servei bàsic de restaurant-bar.

Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració.

Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el servei.

Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei al restaurant.

Aprovisionament, preparació i servei de begudes i menjars ràpids.

Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes.

Tècnica de tast de vins.

Planificació, organització del rebost i gestió d'estocks.

Confecció de la carta de vins, caves i xampanyes i el seu servei.

Confecció de la carta de begudes i servei d'aperitius, aiguardent i licors.

Organització i desenvolupament del servei.

Dates:	3 de març i fins al 7 de maig de 2025 De dilluns a divendres de 09:15h a 14:15h
Preu:	20€
Lloc d'impartició:	A concretar

