

# CAMARERO/A DE BARRA EN FESTIVALES Y CHIRINGUITOS

CURSO PRESENCIAL DE GARANTÍA JUVENIL

⌚ DURACIÓN **120 HORAS (FEBRERO)**

€ GRATUITO

\_DIPLOMA ACREDITATIVO

Carnet de manipulador de alimentos y alérgenos

Carnet de carretilla elevadora y transpaleta eléctrica



Formación financiada por:



**LABORA**  
Servei Valencià d'Ocupació i Formació

 Cofinanciado por  
la Unión Europea

## DIRIGIDO A:

Jóvenes beneficiarios de Garantía Juvenil que quieran iniciar su formación para desarrollarse profesionalmente como personal de barra en eventos musicales y entornos de playa (chiringuitos), así como aquellos que quieran actualizar sus conocimientos previos en este sector.

## OBJETIVOS:

Capacitar a los/as participantes en las técnicas de servicio de sala y barra, coctelería especializada, manejo de herramientas tecnológicas de pago y estrategias de venta para maximizar la rentabilidad y la atención al cliente en entornos de alta demanda.

## METODOLOGÍA:

El curso combinará sesiones teóricas en el centro de formación de la Cámara de Comercio con sesiones prácticas en entornos reales (barra técnica y simulación de servicio).

## HORARIO:

De lunes a viernes por las mañanas.

**INSCRÍBETE**



# PROGRAMA

## Módulo I. FORMACIÓN TRONCAL (30 HORAS)

### EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES SOCIALES

- Habilidades personales.
- Habilidades sociales.
- Habilidades para la empleabilidad.

### HERRAMIENTAS SOCIAL MEDIA PARA LA BÚSQUEDA DE EMPLEO

- Desarrollo de la Marca Personal para el empleo.
- Habilidades para la búsqueda de empleo en Internet.
- Taller de redes sociales y empleo.
- Herramientas para la búsqueda de empleo: currículum y vídeo currículum.

## Módulo II. FORMACIÓN ESPECÍFICA

### 1. INTRODUCCIÓN Y ATENCIÓN AL PÚBLICO

- Perfil del camarero/a de festival y chiringuito: Imagen y actitud.
- Atención al público y venta activa: Técnicas de comunicación para incrementar el ticket medio y fidelización.

### 2. COCTELERÍA TIKI Y SERVICIO DE SALA

- Fundamentos de la coctelería Tiki: Frutas exóticas, siropes y presentaciones espectaculares.
- Técnicas de servicio de sala aplicadas a terrazas y zonas VIP.
- Servicio de cerveza, preparación de copas y gestión de vasos.

### 3. TECNOLOGÍA Y GESTIÓN DE VENTA

- Manejo de TPV y tecnología Cashless: Configuración y uso de sistema de pulseras NFC y pagos digitales.
- Detección de problemas técnico en sistemas de cobro y maquinaria (grifos, neveras).

### 4. LOGÍSTICA Y MONTAJE

- Organización de la recepción de mercancía y control de stock.
- Diseño y montaje de barras: Ubicación de contrabarras y optimización de flujos de trabajo.

### 5. OBTENCIÓN DE CARNETS

- Manejo carretilla elevadora y transpaleta eléctrica: Formación técnica para la obtención del carnet.
- Higiene alimentaria básica y control de alérgenos en los alimentos. Obtención del certificado de formación.