

Código de la Clasificación Nacional de
Ocupaciones:

5020

Ayudante de camarero/a de restaurante-bar



Formación para Hostelería

Descripción General ¿Quiénes son y qué hacen?

La labor del ayudante de camarero/a de restaurante/ bar-cafetería es asistir o ayudar a los camareros a realizar la puesta a punto del comedor restaurante y del bar-cafetería, así como en la atención y servicio a los clientes, cumpliendo las normas establecidas en cada situación, utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar el máximo nivel de calidad y rentabilidad para el establecimiento.

Tareas habituales ¿Qué tareas realizan?

Las tareas que realizan, comienzan con la preparación y puesta a punto tanto del comedor del restaurante, como del bar-cafetería, para posteriormente colaborar en la atención a los clientes del establecimiento.

En los establecimientos pequeños puede desarrollar sus tareas con cierta autonomía.

Competencias Técnicas (Funciones, Tareas, Habilidades, Responsabilidades)

- Ayudar o asistir en el servicio de alimentos y bebidas siguiendo las instrucciones recibidas.
- Realizar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas siguiendo las instrucciones recibidas.
- AYUDAR O ASISTIR EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo propios del restaurante.
- Colaborar en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la cafetería, comedor, etc.
- Alineando las mesas
- Repasando el material
- Montaje de las mesas
- Montaje de los aparadores
- Preparación del pequeño material
- Revisión de cartas y menús
- Mantenimiento de plantas y flores
- Control de la iluminación
- Control del volumen de la música
- Control de la temperatura del local
- Colaborar en las tareas de servir a los clientes los alimentos o bebidas que estos soliciten.

- Comprobar la comanda antes de servirla
- Procurar la mayor rapidez y eficacia en el servicio
- Comprobar que los productos se corresponden con los solicitados por el cliente
- Teniendo una actitud correcta al realizar el servicio y en todo momento
- Transportando los alimentos en el momento adecuado de la cocina al comedor, para evitar que se enfríen.
- Realizar operaciones de post-servicio, es decir, controlar, limpiar y tener todo a punto para nuevos clientes, después de haber finalizado su consumición los anteriores.
- Repaso de las instalaciones, especialmente suelos y sillas
- Cambio de mantelería
- Ventilación del local
- Recogida de lencería, etc.

* Tras realizar esta unidad, ¿sabes todo lo que habrás tenido que utilizar a modo de utensilios y maquinaria? Te lo detallamos a continuación:

Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. Extintores y sistemas de seguridad. Elaboraciones culinarias y bebidas. Material para decoración. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías.

Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

* Cómo resultado de tu trabajo, al finalizar la unidad, habrás realizado:

Puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo en el área de consumo de alimentos y bebidas efectuada. Asistencia en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, prestada. Asistencia en el servicio de alimentos y bebidas prestada. Realización de servicios sencillos en determinadas fórmulas de restauración. Operaciones de postservicio efectuadas.

* La información obtenida o generada será:

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados (vales

Interdepartamentales, facturas, albaranes, etc.). Menús y cartas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

- REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, Y PREPARAR Y PRESENTAR BEBIDAS SENCILLAS Y COMIDAS RÁPIDAS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS. -

Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad.

Al recibir las mercancías tenemos en cuenta que cumplan con:

- Número de unidades y pesos establecidos
- Fecha de caducidad
- Embalaje adecuado
- Temperatura adecuada de conservación
- Registros sanitarios

Al almacenarlas se tiene en cuenta:

- Características del producto
- Temperatura y grado de humedad de conservación
- Normas básicas de almacenamiento
- Indicaciones del producto
- Factores de riesgo al almacenarlas

Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas.

- Se comprueba que se dispone de todos los materiales y géneros necesarios para la elaboración de comidas y bebidas.

Preparar, presentar y servir bebidas sencillas teniendo en cuenta el producto y su elaboración.

La preparación se realiza:

- Utilizando los recipientes adecuados
- Aplicando las técnicas básicas para cada caso
- Aplicando las normas de seguridad e higiene
- Ajustando las cantidades según la ficha de producción
- Siguiendo el orden de los ingredientes
- Procurando máxima rapidez y eficacia

Preparar y presentar comidas rápidas teniendo en cuenta el producto y su elaboración.

La elaboración de aperitivos, canapés, bocadillos, sandwiches y platos combinados se elaboran teniendo en cuenta:

- Las temperaturas adecuadas (fríos o calientes)
- El sabor (dulce o salado)

- La complejidad (sencillo o múltiple)
- La naturaleza del recipiente y el tipo de pan utilizado

Conocer y aplicar métodos sencillos de conservación, envasado de los productos que posteriormente van a ser consumidos.

Teniendo en cuenta:

- Las características
- El envasado
- Los recipientes
- La temperatura, etc.

* Tras realizar esta unidad, ¿sabes todo lo que habrás tenido que utilizar a modo de utensilios y maquinaria?. Te lo detallamos a continuación:

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos de frío.

Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia del área de bar-cafetería. Máquinas de vacío. Plancha. Equipos de cocción. Utensilios para preparación de bebidas y comidas rápidas. Utensilios propios de bodega. Géneros culinarios y bebidas. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad.

* Cómo resultado de tu trabajo, al finalizar la unidad, habrás realizado:

Recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías efectuado. Registro de datos en los soportes establecidos cumplimentado. Preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas efectuadas.

* La información obtenida o generada será:

Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias,

"comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, consumos, etc.).

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Requisitos para ejercer

Nivel académico o de conocimientos generales: E.G.B., Graduado Escolar o equivalente.

Nivel profesional: no se considera necesaria la experiencia laboral, ni conocimientos específicos.

Permiso de manipulador de alimentos.

Condiciones Físicas: No padecer enfermedades infectocontagiosas, ni minusvalías físicas o psíquicas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

Condiciones ¿Dónde se realiza y bajo qué condiciones?

Se realiza en las dependencias del establecimiento de hostelería, bien sea restaurante, bar o cafetería.

En algunas ocasiones en condiciones de stress por la acumulación de público en el local a la espera de ser atendido.

Riesgos profesionales

Golpes, quemaduras con la plancha, caídas, cortes.

Problemas circulatorios por permanecer periodos de tiempo prolongados de pie.

Problemas de espalda y lumbares.

Afecciones respiratorias, alergias, provocadas por los cambios de temperatura, ambiente con humo y ruido.

Ocasionalmente los derivados de una acumulación de estrés por concentrarse un mayor número de clientes en una franja horaria determinada.

¿Qué herramientas emplean?

Herramientas y utillaje

Plancha

Tostadora

Lavavajillas, lavavasos

Microondas

Aparador de comedor

Mantelerías con sus complementos

Aparatos para selfservice

Ficheros

Carros diversos

Recogemigas, sacacorchos, abrebotellas

Útiles para el servicio de cigarros y puros

Mesas auxiliares

Vajilla, cubertería, cristalería

Fuentes, campanas

Garra para jamón, salmonera

Números de mesa

Bandejas camarero

Bandejas desayunos

Gueridones

Carros diversos

Litos y paños diversos

Medidores

Vasos mezcladores

Botellas

Abrelatas

Descapsuladores

Cartas de restaurante/bar/cafetería

Cocteleras

Biteros.

Mesas de comedor, terraza y salón

Tableros, medias lunas y cuartos de luna

Sillas

Maquinaria y equipos
Chambres
Vitrina expositora
Molinillo y dosificador de café
Rechauds
Termo para leche
Sauteses
Licuadora, batidora, exprimidor
Cafetera express
Frigorífico botellero
Productora de hielo
Picadora de hielo
Terminal de ordenador
Ordenadores
Impresoras
Máquinas de escribir eléctricas
Teléfono
Telefax
Televisión
Magnetoscopio

Consejos para ser un buen profesional ¿Qué se necesita para tener éxito?

Es necesario ser organizado para realizar el trabajo de forma ordenada y productiva evitando olvidos en su ejecución y malestar en los clientes que se sientan desatendidos.

Tener capacidad de trabajo, así como de comunicación con los clientes y responsables.

Tener capacidad de autocontrol para conservar la calma en las horas de mayor aforo de clientes.

Formación específica de carácter ocupacional. Deberán obtener el permiso de manipuladores de alimentos.