

Código de la Clasificación Nacional de  
Ocupaciones:

5020

Camarero de restaurante-bar



Formación para Hostelería

### Descripción General ¿Quiénes son y qué hacen?

La labor del camarero/a de restaurante/ bar-cafetería es realizar la puesta a punto del comedor restaurante y del bar-cafetería, así como atender y servir 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 poder ofrecer a los clientes del establecimiento correspondiente, todos aquellos servicios y productos que soliciten, de forma rápida y ofreciendo un servicio de calidad.

### Competencias Técnicas (Funciones, Tareas, Habilidades, Responsabilidades)

- Realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.
- Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos y platos combinados.
- Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
- Preparar y presentar platos a la vista del cliente.

Realizar el Aprovisionamiento y Controlar Consumos

Preparar y montar el área de Bar/Cafetería, siguiendo las normas establecidas, con el fin de prestar los servicios con la máxima calidad y rentabilidad.

Reponiendo armarios y botelleros, en función del trabajo.

Revisando el área de trabajo retirando todos aquellos elementos o materiales utilizados que pueden ser devueltos o eliminados.

Efectuando la limpieza de las instalaciones, equipos y elementos de su área de trabajo teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiénico-sanitarias.

Preparando las dotaciones del material necesario previo al servicio: Vajilla, Cristalería, Cubertería, Mantelería, Complementos, saleros, pimenteros, etc.

Verificando la existencia y estado de las cartas, blocks de comandas, o cualquier otro documento que pueda ser utilizado en el servicio

Revisando el funcionamiento correcto de todas las instalaciones y equipos según las normas establecidas.

Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de producción

Teniendo en cuenta en la solicitud de compra las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de "stocks" previamente determinados.

Utilizando la hoja de solicitud de mercancías, la petición al departamento correspondiente.

Efectuar la recepción de los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.

Comprobando que las materias primas recibidas son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con:

Unidades y pesos netos solicitados y establecidos.

Nivel de calidad definido.

Fecha de caducidad.

Embalaje en perfecto estado.

Temperatura adecuada.

Registros sanitarios.

Almacenar las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

Almacenando las mercancías teniendo en cuenta:

1 Sus características

2 Temperatura y grado de humedad de conservación.

3 Normas básicas de almacenamiento.

4 Factores de riesgo.

- Complimentando la ficha de "bodega o cava de día" de acuerdo con los procedimientos establecidos.

- Almacenando los artículos de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

- Notificando las bajas que por mal estado o rotura deben contemplarse en los inventarios.

- Comprobando las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras frigoríficas que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación.

Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados.

- Realizando los vales de pedido que deberán ser supervisados y aprobados por el responsable del departamento.

- Realizando, en su caso, los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos, quedando correctamente determinados los costes reales de cada uno.

- Comprobando y registrando todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes de registro y con los procedimientos y códigos establecidos.

- Partiendo de las fichas de consumo ha conseguido estimar el coste de los productos empleados.

Asesorar sobre Bebidas, Prepararlas y Presentarlas

Asesorar sobre todo tipo de bebidas de modo que el producto ofrecido se adapte a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento.

Realizando la sugerencia de bebidas de acuerdo con el programa de ventas del establecimiento y teniendo en cuenta:

- El tipo de clientes
- Los objetivos de ventas.
- El momento del día.
- La situación en que se encuentran los clientes y sus gustos.
- La correcta apariencia personal ha permitido dar confianza a los clientes y facilitar la venta.

Sugiriendo el consumo ha procurado informar sobre el precio de las bebidas verbalmente o a través de la carta.

Tomando la "comanda" de acuerdo con los procedimientos establecidos y procurando:

- Escribir de manera clara.
- Respetar las normas de protocolo.
- Confirmar el pedido de los clientes.

Utilizando, al menos, un idioma distinto al español para comunicarse con clientes que desconocen esta lengua.

Preparar y presentar bebidas de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

Partiendo de la comanda ha realizado el aprovisionamiento de productos y ha preparado los útiles y equipos necesarios.

Preparando las bebidas, teniendo en cuenta:

- Los métodos establecidos.
- Las normas básicas de manipulación.
- Las cantidades de la ficha técnica de producción.
- El equipamiento para racionalizar y mantener la calidad del producto que se va a preparar.
- El recipiente adecuado

Comprobando en la preparación que las bebidas están a la temperatura de servicio y que, además, no han sufrido ningún tipo de alteración o deterioro.

Comprobando que la bebida preparada se ajusta totalmente a lo pedido por el cliente.

Realizando las operaciones de acabado y presentación de la bebida respetando:

- La decoración propia del producto.
- El tipo de servicio que debe realizar.

Realizando en su caso el servicio en la barra, utilizando las técnicas y los procedimientos establecidos.

Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Utilizando los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.

Preparar y Presentar Aperitivos Sencillos, Canapés, Bocadillos y Platos Combinados

Preparar y presentar aperitivos y canapés sencillos de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

Partiendo de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos

Ejecutando la elaboración de aperitivos y canapés sencillos:

- Aplicado las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, las técnicas de cocción establecidas.
- Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y presentación de los aperitivos sencillos de acuerdo con las normas definidas.

Realizando su almacenamiento:

- Teniendo en cuenta las características del aperitivo o canapé en cuestión.
- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- Distribuyendo en la barra, en los recipientes, envases y equipos asignados.
- Manteniendo las exigencias sanitarias exigidas.
- A las temperaturas adecuadas.
- Utilizando los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperaturas de servicio.
- Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso.

- Manteniendo los equipos de calor y frío durante todo el servicio en las condiciones de temperatura requeridas por los procesos, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.

- Utilizando los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.

Preparar y presentar sándwiches, bocadillos y tortitas utilizando la plancha, de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

Partiendo de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ejecutando la elaboración de sándwiches y bocadillos:

- Aplicado las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

- Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

- Finalizado el proceso se presentarán los sándwiches y bocadillos de acuerdo con las normas definidas

- Ejecutando la elaboración de la masa de tortitas y tortitas a la plancha siguiendo los procedimientos establecidos.

Realizando su almacenamiento:

- Teniendo en cuenta las características de los bocadillos y sándwiches en cuestión.

- Siguiendo los procedimientos establecidos.

- En los recipientes, envases y equipos asignados.

- Manteniendo las normas sanitarias exigidas.

- A las temperaturas adecuadas

- Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso, con la frecuencia, productos y métodos establecidos

- Manteniendo los equipos de calor y frío durante todo el servicio en las condiciones de temperatura requeridas por los procesos, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.

- Utilizando los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios

Preparar y presentar platos combinados, de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

Partiendo de la ficha técnica de fabricación o procedimiento que lo sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ejecutando la elaboración de platos combinados:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.
- Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y presentación de los platos combinados de acuerdo con las normas definidas.

Realizando su almacenamiento:

- Teniendo en cuenta las características de los platos combinados en cuestión.
- Siguiendo los procedimientos establecidos.
- En los recipientes, envases y equipos asignados.
- Manteniendo las exigencias sanitarias exigidas.
- A las temperaturas adecuadas.

Los utensilios, equipos y materiales se limpiarán con la frecuencia necesaria según su uso.

Manteniendo los equipos de calor y frío durante todo el servicio en las condiciones de temperatura requeridas por los procesos, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.

Consultando las fichas técnicas de preparación hace reposiciones de materiales, géneros o productos si es necesario.

Utilizando los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.

Preparar y presentar en la "fuente de soda", postres variados, a base de helado, frutas, cremas, y acabado de tortitas, de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

Partiendo de la recepción de "la comanda" preparará los productos y útiles necesarios para la confección del pedido de acuerdo con la ficha técnica.

- Montando los servicios necesarios en el caso de postres de frutas, copas de helado, sorbetes, granizadas etc..:
- Verificando que dispone de todos los elementos y materias primas necesarias.
- Verificando que "la fuente de soda" y elementos necesarios están en condiciones óptimas para trabajar
- Ejecutando la elaboración de las preparaciones solicitadas por los clientes, tales como, diferentes tipos de macedonias o ensaladas de frutas, copas de helados, sorbetes, batidos, granizados, Irish Coffee y otras especialidades, así como el acabado de "tortitas al caramelo" o similares, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Consultando las fichas técnicas de preparación hace reposiciones de materiales, géneros o productos si es necesario.
- Manteniendo el área de trabajo de en perfectas condiciones de limpieza y orden, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiénico-sanitaria.

## Preparar y Realizar Las Actividades de Preservicio, Servicio y Postservicio en el Área de Consumo de Alimentos y Bebidas

Poner a punto la zona de consumo de alimentos y bebidas y ejecutar el montaje de mesas, de acuerdo con las características del local y el tipo de servicio.

- Comprobando el correcto funcionamiento de las instalaciones y notificando las averías o desperfectos detectados, mediante el correspondiente memorándum, al departamento de mantenimiento o equivalente.
- Repasando y recolocando el mobiliario y equipo
- Repasando el material (loza, cubertería y cristalería) para el montaje de mesas y aparadores, con los productos y métodos establecidos
- Realizando cambio de mantelería en lavandería (hoteles) mediante el vale correspondiente y en el momento previsto.
- Reponiendo armarios calentaplatos, cuidando que éstos estén limpios y en perfecto estado de uso.
- Repasando y montando los carros auxiliares (entremeses, quesos, pastelería) de apoyo para el servicio, según las normas establecidas.
- Montando aparadores y elementos complementarios de mesa, de acuerdo con la oferta gastronómica del día.

Montando mesas según las normas establecidas y teniendo en cuenta:

- Superficie y características del local.
- Tipo de servicio.
- Oferta gastronómica.

Efectuando el mantenimiento de los elementos decorativos y, en su caso, reponiendo las decoraciones florales de acuerdo con el tipo de ambientación del local.

Realizando las operaciones previas al servicio tales como:

- Informarse de la oferta gastronómica y sugerencias del día, así como de sus ingredientes y proceso de elaboración, consultando con el jefe de cocina previamente a la apertura del comedor.
- Preparar cestillos de pan, boles con mantequilla y jarras de agua, según las normas de la puesta a punto.
- Preparar carpetas de menús, cartas y blocks de comandas, distribuidas en los rangos y sectores correspondientes.
- Revisar el área de trabajo para verificar que todo está en orden y según las necesidades previstas.

Efectuar el montaje y servicio de banquetes y buffets tanto de exposición como de servicio, de acuerdo con las normas establecidas.

Seleccionando previamente el material necesario para el montaje, según tipo de buffet o banquete.



Colocando los tableros para el montaje de la línea buffet, teniendo en cuenta:

- Estructura, distribución y dimensiones del espacio donde se efectúa el montaje.
- Espacios previstos para el tráfico de clientes y de personal para la reposición de géneros del buffet.
- Número de invitados previstos.
- Vistiendo la mesa buffet o mesa banquete según las normas establecidas con las piezas de mantelería correspondientes: Tiras de mantel, cubre manteles, faldones, etc.
- Montando la mesa banquete según el menú concertado.

Distribuyendo los equipos y utensilios de apoyo al servicio, a lo largo de la mesa buffet, teniendo en cuenta:

- Puntos de luz y energía eléctrica.
- Tipo de servicio: asistido, semiasistido, no asistido.
- Composición del buffet: temático, integral, parcial.
- Situando los alimentos en la mesa buffet, según normas generales y procurando satisfacer las expectativas de los clientes con respecto a:

Variedad, abundancia, buena presentación y calidad.

Cumpliendo puntualmente con las normas de manipulación y exposición de alimentos, según ordenación del Código Alimentario

Decorando la línea de buffet o la mesa de banquete en concordancia con el tema central del acontecimiento y la composición del mismo.

Asistiendo en el servicio de los alimentos a los clientes, a lo largo de la mesa buffet, empleando los utensilios idóneos.

Sirviendo el banquete según las normas generales y de protocolo.

Procurando en todo momento atender las peticiones de los clientes y mantener la atención necesaria sobre el área o rango a su cargo.

Desbarasando las mesas de clientes según las normas establecidas.

Desmontando la línea buffet y recogiendo todo el material al final del servicio.

Acoger a los clientes de modo que se sientan bien recibidos y atendidos e informarles sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento, procurando satisfacer sus apetencias y de acuerdo con las normas de protocolo.

- Recibiendo a los clientes para atenderlos y acomodarlos, según las normas de atención y protocolo.
- Ofreciendo el servicio de guardarropa, si lo hubiera.
- Acomodándolos en la mesa elegida o la que más se ajuste a sus peticiones.

- Ayudando a sentarse a la mesa, según las normas de precedencia
- Informando al cliente sobre la oferta gastronómica del establecimiento, a través de cartas, menús, sugerencias, etc. y teniendo en cuenta:
  - Tipo de clientes, gustos, apetito y otros factores.
  - Objetivos de ventas.
  - Momento del día.
  - Presentando aperitivos sencillos en la mesa, mientras los clientes deciden su elección.
  - Tomando la comanda de acuerdo con los procedimientos establecidos y procurando:
    - Escribir de manera clara.
    - Establecer el orden adecuado según precedencias.
    - Reflejar las particularidades y matices sugeridos por los clientes.
    - Asegurarse verbalmente de los pedidos de los clientes.

Servir los alimentos y bebidas de acuerdo con los tipos y normas de servicio.

- Preparando el material necesario para facilitar y efectuar correctamente el servicio solicitado por el cliente.
- Potenciando las ventas acercando los productos, platos, géneros, etc., a los clientes.
- Desarrollando el servicio de alimentos y bebidas, teniendo en cuenta:
  - Normas operativas del establecimiento.
  - Normas generales del servicio de mesas.
  - Tipo de servicio.
  - Normas de protocolo y precedencia.
  - Mantener la atención necesaria sobre las mesas a su cargo, para recoger y solucionar las peticiones, sugerencias o reclamaciones de los clientes.
  - Desbarasando las mesas según las técnicas adecuadas.
  - Montando las mesas utilizadas, para un nuevo servicio, según las normas de montaje de mesas.

Servir alimentos y bebidas en las habitaciones, preparando los pedidos de los clientes y trasladándolos a las estancias respectivas.

- Entregando la comanda de comida y/o bebida en la unidad correspondiente.
- Preparando y montando la bandeja o carro en función del pedido.

- Recogiendo los productos preparados y situándolos conforme a las normas establecidas.
- Llevando el pedido a la habitación, teniendo en cuenta:
  - Revisar la bandeja o carro antes de salir, para no olvidar nada de lo solicitado por el cliente.
  - Transportar con rapidez, utilizando montacargas de servicio, para evitar la pérdida de calidad(temperatura y presentación) de los alimentos/bebidas a servir.
  - Llamar a la puerta, anunciando el servicio de pisos.
  - Mantener la máxima discreción, respetabilidad y rapidez en el servicio, durante la permanencia en la habitación.
  - Solicitar del cliente la firma de la factura.
- Recogiendo el servicio en el momento adecuado, según las normas y procedimientos del establecimiento.

Confeccionar facturas, cobrar y despedir a los clientes según las normas establecidas, de modo que se pueda controlar el resultado económico del establecimiento y potenciar futuras ventas.

- Confeccionando la factura cuando los clientes la soliciten, y teniendo en cuenta:
  - Las normas y procedimientos del establecimiento.
  - Los vales de comanda de comida, bebidas, postres y cafés.
- .-Informando al cliente de las tarjetas de crédito que el establecimiento acepta, comprobando, en caso de pagar con tarjeta:

La fecha de caducidad de la misma.

La firma del cliente.

La recepción del comprobante de pago por parte del cliente.

Verificando que la factura está conforme.

- Despidiendo cortésmente a los clientes, no sin antes comprobar, su nivel de satisfacción y potenciando la consumición de futuros servicios.

Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja según las normas y procedimientos establecidos, de modo que se pueda controlar y analizar el resultado económico del establecimiento.

- Confeccionando el diario de producción, comprobando:
  - La concordancia entre la producción del día y la suma de las facturas.
  - El desglose de alimentos y bebidas.
  - Los ingresos atípicos.

- Los datos de la operación tales como número de clientes, cartas, menús, servicios especiales, costes estándar de la producción, etc.

- Realizando el arqueo y la liquidación de caja para controlar los pagos y depósitos realizados.

- Utilizando soportes físicos disponibles, aplicando las normas y procedimientos administrativos establecidos.

- Informando documentalmente sobre las desviaciones y anomalías detectadas en todo el proceso administrativo.

Atender en todo momento las peticiones de los clientes para satisfacer sus deseos, necesidades y expectativas.

- Procurando atender en todo momento las peticiones de los clientes.

- Comprobando que el servicio solicitado por los clientes se corresponde con sus deseos y expectativas iniciales, corrigiendo, en su caso, los posibles errores tomando las medidas correctoras necesarias.

- Presentando alternativas que se adapten al gusto del cliente, en caso de no disponer de los productos solicitados por él.

- Procurando transmitir la imagen de la empresa realizando todas las operaciones de acuerdo con las normas establecidas.

Cerrar la zona de consumo de alimentos y bebidas de forma que se prevengan posibles riesgos, y se mantengan y adecuen instalaciones, equipos y géneros para servicios posteriores.

- Recogiendo y limpiando correctamente las zonas de servicio y de apoyo, según las normas establecidas.

- Almacenando los productos no utilizados y comprobando los equipos.

- Desconectando las máquinas y equipos de alto riesgo: gas, electricidad, alcohol.

- Realizando los cierres de caja, si fuera necesario, ya sea por medio de la caja facturadora o manualmente.

- Preparando el área de trabajo para el siguiente servicio.

Elaborar y Presentar Platos a la Vista del Cliente

Manipular (pelar, desespinar, trinchar y "emplatar") toda clase de viandas ante el cliente de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su manipulación.

- Realizando el aprovisionamiento de productos y la preparación de útiles y equipos de acuerdo con la ficha técnica de preparación.

- Manipulando las viandas ante el cliente, aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo o cocidos.

- Elaborando el plato de forma correcta y elegante, utilizando instrumentos adecuados y sin molestar al cliente.

- Realizando el acabado y decoración del producto de acuerdo con las normas definidas.
- Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Preparar y presentar platos a la vista del cliente de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.

- Realizando el aprovisionamiento de productos y la preparación de útiles y equipos de acuerdo con la ficha técnica de preparación.
- Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.
- Preguntando al cliente sobre sus gustos de cocción y condimentación.
- Empleando los instrumentos adecuados para elaborar el plato de forma correcta y elegante, sin molestar al cliente.
- Realizando las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.
- Manteniendo los equipos de calor y frío durante todo el servicio en las condiciones de temperatura requeridas por los procesos, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y medios de control.
- Utilizando los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

### 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.