

DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Camareiro

Código: 50200018

**Ocupacións afíns:**

- Azafatas/os en compañías aéreas
- Persoal auxiliar de garderías
- Persoal auxiliar de hospitais
- Persoal auxiliar en residencias de anciáns

**Ocupacións da área profesional:**

- Cocineiro
- Sumiller
- Xefe sala/ maître
- Xefe de cociña
- Xefe de economato e adega

**Categorías profesionais:**

- Xefe de comedor
- Segundo xefe de comedor
- Camareiro ou similar
- Axudante

**DESCRIPCIÓN DA OCUPACIÓN**

**Definición:**

O camareiro é o profesional que ten como funcións realizar a posta a punto do comedor-restaurante e do bar-cafetería, e atender e servir os clientes cumprindo as normas establecidas en cada situación e utilizando as técnicas e instrumentos necesarios co obxectivo de alcanzar o máximo nivel de calidade e rendibilidade, mantendo sempre o nivel de hixiene tanto no plano persoal como no laboral. de acordo coa normativa vixente

**Funcións:**

- Asesora sobre bebidas, prepáraas e preséntaas
- Leva a cabo a supervisión do material
- Prepara e presenta aperitivos sinxelos, canapés, bocadillos e pratos combinados
- Prepara e presenta pratos á vista do cliente
- Prepara e realiza as actividades de preservizo, servizo e postservizo na área de consumo de alimentos e bebidas
- Realiza o aprovisionamento e controla consumos

**Lugar de traballo:**

- |                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| ■ Bar-cafetería                  | <b>Frecuencia:</b><br>Sempre |
| ■ Salón                          | Sempre                       |
| ■ Office                         | Usualmente                   |
| ■ Instalacións recreativas       | Ás veces                     |
| ■ Servizo de habitacións         | Ás veces                     |
| ■ Servizos de catering en carpas | Ás veces                     |
| ■ Terraza                        | Ás veces                     |
| ■ Discotecas                     | Excepcionalmente             |
| ■ Salas de festas                | Excepcionalmente             |

**Condicións atmosféricas:**

- |               |                              |
|---------------|------------------------------|
| ■ Limpa       | <b>Frecuencia:</b><br>Sempre |
| ■ Climatizada | Frecuentemente               |

**Sonoridade:**

- |                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| ■ Tráfega de persoas | <b>Frecuencia:</b><br>Case sempre |
| ■ Bulicio            | Frecuentemente                    |
| ■ Silencio           | Ás veces                          |

**Iluminación:**

- |              |                              |
|--------------|------------------------------|
| ■ Artificial | <b>Frecuencia:</b><br>Sempre |
| ■ Natural    | Ás veces                     |

**Temperatura:**

- |               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| ■ Ambiental   | <b>Frecuencia:</b><br>Frecuentemente |
| ■ Climatizada | Frecuentemente                       |
| ■ Calorosa    | Ás veces                             |
| ■ Variable    | Ás veces                             |

**Instrumentos de traballo:**

- |                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| ■ Chaffing-dish rectangular | <b>Frecuencia:</b><br>Usualmente |
| ■ Fontes                    | Usualmente                       |
| ■ Mesa rodante/pregable     | Usualmente                       |
| ■ Termo para o leite        | Usualmente                       |
| ■ Bandexa                   | Sempre                           |
| ■ Cristalería               | Sempre                           |
| ■ Cubertería                | Sempre                           |
| ■ Frigorífico botelleiro    | Sempre                           |
| ■ Louza                     | Sempre                           |
| ■ Máquina de xeo            | Sempre                           |
| ■ Mobiliario de comedor     | Sempre                           |
| ■ Sacarrollas               | Sempre                           |
| ■ Xogos de café             | Sempre                           |
| ■ Lavavasos                 | Case sempre                      |
| ■ Abridores                 | Frecuentemente                   |
| ■ Cafeteira exprés          | Frecuentemente                   |
| ■ Champañeiras              | Frecuentemente                   |
| ■ Gueridóns con rodas       | Frecuentemente                   |
| ■ Lavalouzas                | Frecuentemente                   |
| ■ Muíño dosificador do café | Frecuentemente                   |
| ■ Batedor de mostrador      | Ás veces                         |
| ■ Campás para fontes        | Ás veces                         |
| ■ Carro de entremeses       | Ás veces                         |
| ■ Carro de pastelería       | Ás veces                         |
| ■ Decantadoras              | Ás veces                         |
| ■ Espremedor                | Ás veces                         |
| ■ Legumeiras                | Ás veces                         |
| ■ Máquina picadora de xeo   | Ás veces                         |
| ■ Quentapratos              | Ás veces                         |
| ■ Salseiras                 | Ás veces                         |
| ■ Sopeiras                  | Ás veces                         |
| ■ Táboas para trincar       | Ás veces                         |
| ■ Termómetro para viños     | Ás veces                         |
| ■ Alcolímetro               | Excepcionalmente                 |
| ■ Licuadora de froitas      | Excepcionalmente                 |

**Posición de traballo:**

- |               |                              |
|---------------|------------------------------|
| ■ Andando     | <b>Frecuencia:</b><br>Sempre |
| ■ Carrexando  | Sempre                       |
| ■ De pé       | Sempre                       |
| ■ Manipulando | Frecuentemente               |
| ■ Agachado    | Ás veces                     |
| ■ Empuxando   | Ás veces                     |
| ■ Inclinado   | Ás veces                     |
| ■ Tirando     | Ás veces                     |

**Enfermidades:**

- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| ■ Dores de pés                | <b>Intensidade:</b><br>Alta |
| ■ Problemas nas articulacións | Alta                        |
| ■ Problemas circulatorios     | Media/Alta                  |
| ■ Dores de costas             | Media                       |
| ■ Tensión nerviosa            | Media                       |

<b>Accidentes:</b>	<b>Intensidade:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Esvaróns</li> <li>■ Caídas</li> <li>■ Toxicidade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Media/Alta</li> <li>Media/Baixa</li> <li>Baixa</li> </ul>

<b>Danos:</b>	<b>Intensidade:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contusións</li> <li>■ Cortaduras</li> <li>■ Queimaduras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Media</li> <li>Media/Baixa</li> <li>Baixa</li> </ul>

**Disponibilidade para viaxar:** Si

### REQUISITOS DO TRABALLADOR

**Nivel de estudos:** Formación profesional

- Carné profesional: Manipulador de alimentos -Sanidade-

#### Formación complementaria

<b>1. Coñecementos técnicos:</b>	<b>Intensidade da demanda</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atención ao cliente</li> <li>■ Coñecemento dos peixes, mariscos e outros produtos</li> <li>■ Enoloxía</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Necesaria</li> <li>Necesaria</li> <li>Necesaria</li> </ul>

<b>2. Coñecementos normativos:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hixiene e seguridade no traballo</li> <li>■ Lexislación laboral e convenios</li> <li>■ Manipulación de alimentos</li> <li>■ Riscos laborais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preferible</li> <li>Preferible</li> <li>Preferible</li> <li>Preferible</li> </ul>

<b>3. Idiomas:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inglés</li> <li>■ Alemán</li> <li>■ Francés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Necesaria</li> <li>Preferible</li> <li>Preferible</li> </ul>

<b>4. Informática:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nivel usuario</li> <li>■ Manexo de TPV</li> <li>■ Manexo doutros teclados e programas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Necesaria</li> <li>Necesaria</li> <li>Preferible</li> </ul>

#### Condições físicas:

- Agudeza gustativa
- Agudeza olfactiva
- Agudeza visual
- Axilidade
- Destreza manual
- Fluidez verbal
- Rapidez de reflexos

### PREFERENCIAS

**Perfil de idade:** De 26 a 35 anos

<b>Capacidades demandadas:</b>	<b>Nivel de intensidade</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amabilidade</li> <li>■ Atención</li> <li>■ Capacidade de relación</li> <li>■ Comprensión verbal</li> <li>■ Decisión</li> <li>■ Destreza manual</li> <li>■ Improvisación</li> <li>■ Iniciativa</li> <li>■ Memoria auditiva</li> <li>■ Organización</li> <li>■ Pulcritude</li> <li>■ Traballo en equipo</li> <li>■ Método</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Alto</li> <li>Medio/Alto</li> </ul>

### CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN

<b>Sectores económicos:</b>	<b>Código CNAE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hostalería</li> <li>■ Actividades de prestación de servizos sociais con aloxamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>5500</li> <li>8531</li> </ul>

**Tipo de contrato preferente:** Eventual por circunstancias da produción

**Máximo nivel salarial:** 1.800 € **Mínimo nivel salarial:** 750 €

**Xornada laboral habitual:** Partida e por quendas

**Tipo de organización laboral:** Pequenas e medianas empresas

**Actividades dos negocios:**

- Residencias da terceira idade
- Restauración e hostalería en xeral

**Tendencia da contratación:** Aumenta

#### Innovacións e cambios

<b>1. Equipos e instrumentos</b>	<b>Consecuencias no traballo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Máquinas de fichar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maior control</li> </ul>
<b>2. Procedementos e técnicas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Metodoloxía informática</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Facilidades de cobro, almacenaxe, comandas por impresora e maior axilidade e comodidade no servizo</li> </ul>

**Capacidade de promoción profesional:** Si

**Postos de traballo aos que pode promocionar:**

- Director
- Encargado
- Maitre
- Responsable de comedor/bar/cafetería
- Xefe de rango
- Xefe de sala

### FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN

#### Formación profesional regrada

<b>Titulación</b>	<b>Ciclo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Servizos restaurante-bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medio</li> </ul>

#### Programas de garantía social

- Axudante de restaurante-bar

#### Formación profesional ocupacional

<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Modalidade</b>
THRS40	Camareiro/a de restaurante bar	Curso directamente equiparable
THRS41	Camareiro	Curso de créditos ocupacionais

#### Formación profesional continua

<b>Curso</b>	<b>Organismo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atención ao cliente</li> <li>■ Informática para hostalería</li> <li>■ Inglés para hostalería</li> <li>■ Servizos á mesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forcem</li> <li>Forcem</li> <li>Forcem</li> <li>Asociación de empresarios</li> </ul>