



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración



DURACIÓN
240 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Descripción

Si trabaja en el mundo de la restauración y quiere conocer las técnicas para administrar una cocina y supervisar los servicios prestados en este sector este es su momento, con el Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función de la mejor manera posible. Gracias al Curso conocerá los diferentes procesos de administración necesarios para tener éxito en una cocina, así como a desarrollar servicios de calidad en restauración.

Objetivos

Realiza nuestro curso de servicios de restauración, con el cual podrás alcanzar los siguientes objetivos:

- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para unidades de producción culinaria.
- Identificar la función de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria, calcular costes y elaborar presupuestos económicos que permitan establecer programas de actuación.
- Analizar estructuras organizativas y funcionales propias de diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, y su entorno de relaciones internas y externas, justificando estructuras organizativas y tipo de relaciones adecuadas a cada tipo de empresa o unidad departamental.
- Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal apropiados para unidades de

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

producción culinaria, comparándolos críticamente.

- Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan.
- Aplicar técnicas de dirección de personal apropiadas para departamentos o unidades de producción culinaria.
- Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente que se utilizan en el asesoramiento gastronómico y resolución de peticiones y quejas.
- Analizar los diferentes modos de implementación y gestión de los sistemas de calidad en unidades de producción culinaria, justificando sus aplicaciones.
- Desarrollar con éxito los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas en restauración.
- Conocer el proceso de elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.

A quién va dirigido

Este Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración está dirigido a todos aquellos profesionales del sector de la restauración que quieran seguir formándose, así como a personas interesadas en especializarse en funciones administrativas de este entorno.

Para qué te prepara

Este Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración le prepara para tener una visión completa de los servicios a prestar en restauración además de las técnicas administrativas a llevar a cabo en cocina.

Salidas laborales

Realiza nuestro curso de servicios de restauración, con el cual adquirirás los conocimientos y las competencias necesarias, que te capacitarán para trabajar en Restauración y Hostelería.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. ADMINISTRACIÓN EN COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Proceso de planificación empresarial.
2. La planificación departamental:
 1. - Principales tipos de planes empresariales:
 1. * Objetivos.
 2. * Estrategias.
 3. * Políticas; relacion entre ellos.
3. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad.
4. La planificación en las unidades de producción culinaria.
5. Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIOS EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Gestion presupuestaria en funcion de sus etapas fundamentales:
 1. - Prevision.
 2. - Presupuesto.
 3. - Control.
2. Presupuestos:
 1. - Concepto.
 2. - Proposito.
3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos mas caracteristicos para las unidades de produccion culinaria:
 1. - Definicion.
 2. - Diferenciacion.
 3. - Elaboracion.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Cuentas de costes en las unidades de produccion culinaria:
 1. - Estructura.
 2. - Resultados.
2. Costes empresariales especificos:
 1. - Tipos.
 2. - Calculo.
3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotacion y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informaticas:
 1. - Calculo y Analisis:
 1. * Hojas de calculo.
 2. * Word.

3. * Excel.
4. * Programas específicos.
4. Parametros establecidos para evaluar:
 1. - Ratios y porcentajes.
 2. - Margenes de beneficio.
 3. - Rentabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Normativas sobre autorizacion de establecimientos de restauracion:
 1. - Interpretacion.
 2. - Clasificacion.
2. Establecimientos de restauracion:
 1. - Tipologia.
 2. - Clasificacion.
3. Organizacion y relacion de funciones gerenciales:
 1. - Naturaleza.
 2. - Proposito.
4. Patrones basicos de departamentalizacion tradicional en las areas de restauracion:
 1. - Ventajas e inconvenientes.
5. Caracteristicas de los distintos tipos de establecimientos de restauracion:
 1. - Estructuras.
 2. - Relaciones departamentales.
 3. - Relaciones externas.
6. Objetivos de cada departamento del area o establecimiento de restauracion:
 1. - Diferenciacion.
 2. - Distribucion de funciones:
 1. * Circuitos.
 2. * Tipos de informacion.
 3. * Documentos internos y externos.
 4. * Relaciones interdepartamentales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
3. Relación con la función de organización.
4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de produccion culinaria:
 1. - Analisis.
 2. - Comparacion.
 3. - Redaccion.
5. Programas de formacion para personal dependiente de la unidad:
 1. - Analisis.
 2. - Comparacion.
 3. - Propuestas razonadas.
6. Tecnicas de comunicacion adaptadas a la integracion de personal:
 1. - Identificacion.

2. - Aplicaciones.
7. Tecnicas de motivacion adaptadas a la integracion de personal:
 1. - Identificacion.
 2. - Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Comunicacion en las organizacion del trabajo:
 1. - Procesos y aplicaciones.
2. Negociacion en el entorno laboral:
 1. - Procesos y aplicaciones.
3. Problemas en el entorno laboral:
 1. - Solucion.
 2. - Decisiones.
4. Sistemas de direccion y tipos de mando/ liderazgo:
 1. - Justificacion y aplicaciones.
5. Analisis de herramientas para la toma de decisiones:
 1. - Simulaciones.
6. Equipos y reuniones de trabajo:
 1. - Direccion.
 2. - Dinamizacion.
7. Motivación en el entorno laboral.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Clientes y trato:
 1. - Tipos.
2. Normas de actuación en función de tipologías de clientes.
3. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.
4. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
5. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
6. Interpretacion de comportamientos basicos:
 1. - Tipologias.
 2. - Diferencias culturales.
7. Asesoramiento gastronómico especializado.
8. Proteccion de consumidores y usuarios:
 1. - Normativa aplicable en Espana.
 2. - Normativa aplicable en la Union Europea.
9. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Tipos.
2. Comparación.
3. Programas a medida y oferta estandar del mercado:
 1. - Utilizacion.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Evolucion historica de la calidad:
 1. - El concepto de calidad en la produccion y en los servicios.
 2. - La gestion de la calidad total.
 3. - Peculiaridades en la produccion y servicios culinarios.
2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turistica Espanola:
 1. - Sistemas y normas de calidad.
 2. - Peculiaridades en el subsector de restauracion.
 3. - Otros sistemas de calidad.
 4. - La acreditacion de la calidad.
3. Sistema de calidad en produccion y servicio culinarios:
 1. - Factores clave.
 2. - Proyecto.
 3. - Programas.
 4. - Cronograma.
4. Especificaciones y estandares de calidad:
 1. - Normas.
 2. - Procedimientos
 3. - Instrucciones de trabajo.
5. Gestion de la calidad en restauracion:
 1. - Procesos.
 2. - Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
6. Planes de mejora.
7. Los grupos de mejora.
8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad.
9. Satisfaccion de la clientela:
 1. - Evaluacion.
 2. - Cuestionarios de satisfaccion y otras herramientas.
10. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
11. Gestión documental del sistema de calidad.
12. Evaluacion del sistema de calidad:
 1. - Auto-evaluaciones.
 2. - Auditorias.
 3. - Procesos de certificacion.

MÓDULO 2. SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y POSTSERVICIO EN EL BAR Y RESTAURANTE.

1. Control de las Instalaciones.
2. Revisión de la maquinaria, equipos, mobiliario y menaje.
3. Análisis y desarrollo del montaje de mesas para todo tipo de servicios. Instrucciones para el personal.
4. Distribución y coordinación del personal de restaurante-bar para los diferentes procesos (Mise en Place, servicio y postservicio).
5. Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos, géneros y materias primas para un posterior servicio.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.

1. La atención y el servicio:
2. La importancia de nuestra apariencia personal.
3. Importancia de la percepción del cliente.
4. Finalidad de la calidad de servicio.
5. La fidelización del cliente.
6. Perfiles psicológicos de los clientes:
7. Objeciones durante el proceso de atención.
8. Reclamaciones y resoluciones.
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REVISIÓN DE LA VENTA Y FACTURACIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

1. La confección de la factura y medios de apoyo.
2. Apertura, consulta y cierre de caja.
3. El diario de producción:
4. El arqueo y liquidación de caja.
5. Control administrativo de los procesos de facturación cobro.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y DESARROLLO EN EL ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE.

1. Utilización de equipos y utensilios: normas básicas.
2. Operaciones para el pelado, desespinado y trinchado ante el comensal.
3. Preparación, decoración y presentación de platos ante el comensal.
4. Política de ahorro de costes: regeneración, conservación y envasado de géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPERVISIÓN DEL MONTAJE DE LOCALES Y BUFFETS.

1. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración, aplicados al local y los expositores.
2. Pautas de decoración y ambientación en el comedor: Estilo del profesional de la sala y de la empresa.
3. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración.
4. Aspectos a tener en cuenta durante el servicio y desarrollo de los siguientes eventos:
5. Disposición y coordinación del personal ante un servicio o evento.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group