



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena





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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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
INTERNATIONAL 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

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**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

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

Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena



DURACIÓN
100 horas

**MODALIDAD
ONLINE**

ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas

expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento: XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año)

NOMBRE ALUMNO/A

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica



Con Esteban Cerecedo, *Coordinador General del Consejo Ejecutivo y Titular de la UNESCO (Uruguay, República del)*

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización de este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena de la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del área de conocimiento Restauración el alumno estudiara los conceptos básicos y específicos de dicha materia. Realiza esta formación y especialícese en Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena.

Objetivos

Este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena facilitará el alcance de los siguientes objetivos establecidos: Aplicar las técnicas precisas para supervisar el cumplimiento de los procedimientos de gestión, de cumplimiento legal y normativo en el ámbito de los nuevos conceptos de restauración organizada. Así como, controlar el correcto uso de las herramientas de gestión y equipos precisos para la aplicación de dicha normativa y procedimientos, motivando y orientado al personal del establecimiento para una correcta aplicación de dichas técnicas, buscando una actitud proactiva hacia la satisfacción de los clientes.

A quién va dirigido

Este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena está dirigido a todas aquellas personas interesadas en especializarse en dicha materia correspondiente a la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del Área de Conocimiento Restauración y que quieran especializarse en Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena.

Para qué te prepara

Este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena le prepara para especializarse en Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena dentro de la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del área de conocimiento Restauración, todo ello con único objetivo que es: Aplicar las técnicas precisas para supervisar el cumplimiento de los procedimientos de gestión, de cumplimiento legal y normativo en el ámbito de los nuevos conceptos de restauración organizada. Así como, controlar el correcto uso de las herramientas de gestión y equipos precisos para la aplicación de dicha normativa y procedimientos, motivando y orientado al personal del establecimiento para una correcta aplicación de dichas técnicas, buscando una actitud proactiva hacia la satisfacción de los clientes.

Salidas laborales

Gracias a este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena aumentarás tu formación en el ámbito de la restauración. Además, completará tu formación en el sector hostelero.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DENOMINACIÓN. INTRODUCCIÓN AL CUMPLIMIENTO NORMATIVO CORPORATIVO

1. Elementos que constituyen el cumplimiento normativo.
 1. - Elementos legales a supervisar.
 2. - Procedimientos de marca.
 3. - Procedimientos de seguridad e higiene.
 4. - Control de aplicación de herramientas operativas.
 5. - Procedimientos de crisis.
2. Cómo se debe transmitir y motivar al equipo para lograr el cumplimiento.
3. Auditorías corporativas en la restauración organizada: qué son, cómo se aplican. Consecuencias de no superarlas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DENOMINACIÓN: SUPERVISIÓN DEL CUMPLIMIENTO NORMATIVO.

1. Puntos de control y mapas de riesgos asociados a:
 1. - Control del cumplimiento de la normativa de seguridad y salud laboral.
 2. - Control y supervisión del cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria.
 3. - Control y supervisión del cumplimiento de la normativa de emergencias.
2. Otra normativa legal a cumplir.
3. Anticiparse a las potenciales incidencias.
4. Actuación en caso de incidencias.
5. Comunicación de las incidencias.
6. Procedimientos correctores.
7. Consecuencias del incumplimiento:
 1. - Para el establecimiento.
 2. - Para los responsables.
 3. - Para los trabajadores.
 4. - Para la marca.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN OPERATIVA

1. Herramientas operativas. Características. Uso y supervisión de su aplicación.
 1. - Listas de apertura.
 2. - Listas de cierre.
 3. - Chequeos de limpieza.
 4. - Chequeos de desinfección.
 5. - Control de caja.
 6. - Pedidos de apertura.
 7. - Pedido del día siguiente.
 8. - Relación de pérdidas no deseadas.
 9. - Relación de incidencias y reparaciones.
2. Supervisión de la limpieza de las instalaciones y equipos.
3. Supervisión del mantenimiento de instalaciones:
 1. - Control operativo de instalaciones, infraestructuras tecnológicas.

2. - Control de las reparaciones.
3. - Control de elementos y sistemas de seguridad y emergencia.
4. Supervisión de aplicación de encuestas de satisfacción.
5. Supervisión de aplicación de las normas de la marca:
 1. - Conocimiento del producto por el personal.
 2. - Conocimiento de las normas críticas de la marca.
 3. - Aplicación de planogramas.
 4. - Aplicación de principios de exposición.
6. Supervisión de las implantaciones nuevas:
 1. - Promociones en el punto de venta.
 2. - Criterios de información a los clientes.
 3. - Soportes informativos.
 4. - Elementos de merchandising.
 5. - Conocimientos del personal.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DENOMINACIÓN: APOYO AL EQUIPO DE TRABAJO EN UN LOCAL DE RESTAURACIÓN ORGANIZADA

1. La importancia de la Comunicación al equipo.
2. Técnicas de motivación. Errores a evitar.
3. Técnicas de asertividad.
4. Refuerzo positivo.
5. La evaluación del desempeño de los colaboradores. Objetivos de la evaluación del desempeño.
6. Método de evaluación del desempeño de un equipo.
7. La evaluación objetiva y práctica. Errores a evitar.
8. Listas de chequeo / observación de desempeño.
9. Barreras a la valoración del desempeño.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos 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!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group