



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en Gestión de Banquetes + Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)





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

Experto en Gestión de Banquetes + Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)



DURACIÓN
325 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Experto en Gestión de Banquetes con 200 horas 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 - Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes con 5 Créditos Universitarios ECTS y 125 horas. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



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 XXXXXXXXX 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

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER

La Dirección Académica







Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCEP) (Ponencia 1005)

Descripción

Hoy en día, el ámbito hostelero es extremadamente competitivo, por lo que cada vez es más importante disponer de profesionales con buena capacidad en dirección de restaurantes que sean capaces de planificar y organizar el negocio. Por otra parte también se deben aprender diversas maneras de incrementar la afluencia a este tipo de establecimientos como la gestión de banquetes. Así, con el presente Curso de Experto en Gestión de Banquetes + Curso Universitario en Dirección de Restaurantes se pretende aportar los conocimientos necesarios para llevar a cabo de la forma más eficaz posible la gestión y organización de actividades relacionadas con la dirección de restaurantes y gestión de banquetes.

Objetivos

Tras realizar el Curso de Gestión de Banquetes el alumno habrá alcanzado los siguientes objetivos: - Describir la estructura organizativa de los restaurantes. - Conocer la normativa aplicable a este tipo de establecimientos. - Desarrollar los aspectos más relevantes relacionados con la dirección de los restaurantes. - Dirigir y coordinar tanto el personal como los procesos administrativos y contables de los restaurantes. - Introducir los factores determinantes de los riesgos laborales en restaurantes. - Conocer en qué se basa la composición del producto banquetes. - Aprender los aspectos clave en la organización de banquetes. - Conocer el procedimiento de facturación y cobro en la prestación del servicio de banquetes. - Aprender los factores a tener en cuenta en la planificación de menús. - Conocer la promoción y venta de banquetes como una forma de captar clientes.

A quién va dirigido

El Curso de Experto en Gestión de Banquetes + Curso Universitario en Dirección de Restaurantes está dirigido a cualquier persona interesada en dedicarse profesionalmente al ámbito de la restauración, así como a aquellos profesionales de este entorno que quieran seguir formándose adquiriendo conocimientos sobre las técnicas de dirección de restaurantes o gestión de banquetes.

Para qué te prepara

El presente Curso de Experto en Gestión de Banquetes + Curso Universitario en Dirección de Restaurantes le prepara para desarrollarte profesionalmente en el ámbito de los restaurantes y desempeñar funciones propias de puestos con niveles de responsabilidad directiva. Además con el Curso podrá conocer a fondo el ámbito de la restauración en relación con la gestión de banquetes, adquiriendo las técnicas necesarias para comercializar, planificar y controlar las tareas a realizar en un banquete de manera profesional.

Salidas laborales

Tras realizar el Curso de Gestión de Banquetes el alumno podrá desempeñar su labor profesional en áreas como: hostelería, restauración, experto en gestión de banquetes, turismo, etc.

TEMARIO

PARTE 1. DIRECCIÓN DE RESTAURANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES

1. Descripción de una organización eficaz
2. Tipos de estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN EN DEPARTAMENTOS

1. Organigrama
2. Relaciones con otros departamentos
3. Análisis de ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

1. Procedimiento para la identificación de puestos de trabajo
2. Procedimientos para la selección de personal

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA APLICABLE A LOS RECURSOS HUMANOS

1. Contratación
2. Estatuto de los trabajadores
3. Convenios colectivos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURANTES

1. Características de la dirección
2. Tipos de dirección
3. Ciclo de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PERSONAL DE RESTAURANTES

1. Formación interna y continua de los trabajadores
2. Sistemas de incentivos para el personal

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS

1. Tipos de presupuestos en restaurantes
2. Técnicas de presupuestación
3. Control presupuestario
4. Tipos de desviaciones presupuestarias

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESO ADMINISTRATIVO EN RESTAURANTES

1. Proceso de facturación

2. Gestión y control

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROCESO CONTABLE EN RESTAURANTES

1. Fuentes de información
2. Clasificación de las fuentes de información rutinaria
3. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN

1. Factores de riesgo
2. Principios de la actividad preventiva
3. Seguridad en la hostelería

PARTE 2. GESTIÓN DE BANQUETES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DE LA GESTIÓN DE BANQUETES. LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

1. Colocación de mesas y organización de presidencias
 1. - Tipos de banquetes
2. Colocación de mesas
 1. - Formas de mesa y organización de presidencias
3. El servicio personal del plato
 1. - Tipos de servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL BANQUETE Y LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. ¿Qué se entiende por evento?
2. Tipos de eventos
3. Documentación interna de planificación
 1. - Cronograma y organización de eventos
 2. - Planos, información práctica
 3. - Seguridad del evento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS MATERIALES EN LA ORGANIZACIÓN DE BANQUETES

1. Locales e instalaciones para banquetes
 1. - Características del local
 2. - Identificación de flujos de actuación de las personas
 3. - Distribución de las zonas
 4. - Decoración
2. Equipamiento
 1. - Mobiliario
 2. - Iluminación
 3. - Maquinaria y utensilios
 4. - Frío y acondicionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PERSONAL DE SERVICIO EN BANQUETES

1. Procedimiento para la identificación de puestos de trabajo
 1. - Identificación y naturaleza del puesto
 2. - Descripción del trabajo
 3. - Requerimiento de capacidades
 4. - Otros requerimientos
2. Descripción de una organización eficaz
 1. - Especialización del trabajo
 2. - Departamentalización
 3. - Cadena de mando
 4. - Extensión del tramo de control
 5. - Centralización y descentralización
 6. - Formalización
3. Organigrama
 1. - Definición y características
 2. - Funciones
 3. - Tipos
 4. - Tipos de departamentos en restauración
 5. - Organización del trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Condiciones específicas
 1. - Distribución de la maquinaria
 2. - Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria
 3. - Requisitos higiénicos de instalaciones y equipos
2. Estudio y aplicación de las normas específicas de seguridad
3. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
 1. - Clasificación de las ETA
 2. - Prevención de las ETA
4. Factores que contribuyen al crecimiento de los microorganismos
 1. - Factores que contribuyen a la transmisión
5. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MERCADO EN LA GESTIÓN DE BANQUETES. MARKETING Y PROMOCIÓN

1. Comunicación y promoción de banquetes y otros eventos
 1. - Correspondencia
 2. - Publicidad del evento
2. Repercusión en los medios y dossier de prensa
3. 3 Prácticas habituales en la organización y gestión de eventos de marketing y comunicación
 1. - Utilización de aplicaciones informáticas en la gestión de eventos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA CARTA Y EL MENÚ. ALIMENTOS, ALERGIAS E INTOLERANCIAS

1. Diseño de cartas y menús
2. Confección de cartas
3. Confección de menús
4. Concepto de alergia alimentaria
 1. - Principales alimentos alergénicos

5. Concepto de intolerancia alimentaria
 1. - Intolerancia al gluten: enfermedad celiaca
6. Principios del control de alérgenos
 1. - Cómo facilitar la información al consumidor

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DESARROLLO DEL BANQUETE. PROCEDIMIENTO Y ASPECTOS PRÁCTICOS

1. Reglas básicas de un banquete
2. Los elementos de la mesa
 1. - Mantelería
 2. - Vajilla
 3. - Cubertería
 4. - Cristalería y otros elementos
3. Organización del comedor
4. El mesero

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL DE COSTES PARA BANQUETES

1. Plan de inversión
2. Plan de financiación
3. Estimación de gastos
4. Costes internos y externos
5. Ratios básicos
6. Memoria del proyecto

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BANQUETES

1. Supervisión y seguimiento de eventos
2. Calidad en los servicios de gestión de eventos
 1. - Tratamiento de reclamaciones y quejas
 2. - Incidencias y actuaciones ante las desviaciones e imprevistos
3. Evaluación del servicio
 1. - Redacción de informes
 2. - Indicadores de calidad del evento
 3. - Cuestionarios de satisfacción

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!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group