EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

Maestría Internacional en Jefe de Sala (Camarero + Maitre)

Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **ESIBE**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas** y acreditaciones

4 | By **EDUCA EDTECH Group**

5 | **Metodología LXP**

6 | **Razones** por las que elegir ESIBE

7 | Financiación y **Becas**

8 | Métodos de **pago**

9 | **Programa** Formativo

10 | **Temario**

11 | Contacto

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

SOMOS ESIBE

ESIBE es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas,** flexible y adaptada a sus necesidades con el finde garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio,** con quienes se han alcanzado alianzas.

Más de **18** 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

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

Conectamos continentes,

Impulsamos conocimiento

QS, sello de excelencia académica

ESIBE: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE ESIBE

ESIBE ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.

Financial Magazine
Economía, Educación & Centros de Formación

Ranking Educativo
Innovatec

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Adobe Certified Associate

amadeus Your technology partner

Microsoft Office Specialist

sage software

hp ATA Accredited Technical Associate HP ExpertONE

Google for Education

Unión Europea

APeL Asociación de Proveedores de e-Learning

AENOA

CECAP

Responsabilidad Social Corporativa RSC

CONFIANZA ONLINE

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001

AENOR GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001

IQNET LTD

Ver en la web

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

BY EDUCA EDTECH

ESIBE 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.

EDUCA EDTECH Group

ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

oposiciones docentes

educaopen

Educa.Pro

EDUCA business school

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

CAPMAN testing solutions

Educa UNIVERSITY

ceupe European Business School

Structuralia Engineering eLearning

UDAVINCI

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.

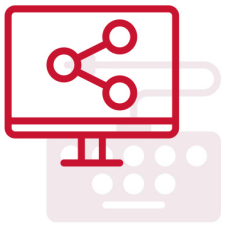
Programas

PROPIOS UNIVERSITARIOS OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos aceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



2. Metodología de Educación Flexible

100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiaran **100**% **online**

PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendran **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.

3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todoss en activo y con amplia experiencia profesional.

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicicos completementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cincos continentes**.

8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.

9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y finaciación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

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:

educapay

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

mastercard maestro VISA PayPal

bizum amazon pay Pay G Pay

Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:

OXXO mercado pago DISCOVER efecty Diners Club INTERNATIONAL CMR Falabella

y muchos más...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

Ver en la web

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

Maestría Internacional en Jefe de Sala (Camarero + Maitre)

DURACIÓN
1500 horas

MODALIDAD
ONLINE

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Jefe de Sala (Camarero + Maitre) con 1500 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO)

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

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 la Escuela Iberoamericana de Postgrado.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXX.

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 Direccion Academica

Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Num. Resolución 604R)

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

Descripción

El servicio y la atención en el restaurante necesitan cada vez más profesionales altamente cualificados, capaces de ofrecer la máxima satisfacción al cliente. Las personas que componen estos restaurantes deben poseer unas excelentes cualidades, intuición, gusto por el servicio y mentalidad comercial. Esta Maestría está enfocado a la adquisición de unos conocimientos esenciales para el servicio en sala, la atención al cliente, la comunicación adecuada y, en conclusión, la venta en restauración.

Objetivos

- Conocer los distintos tipos de servicios de un restaurante (buffet, banquetes, room service…), conociendo el protocolo en el tratamiento de cada uno de los productos para desenvolverse adecuadamente en su labor diaria.
- Saber tratar las posibles reclamaciones de clientes, control de inventarios y gestión del personal del departamento.
- Aprender los parámetros para la confección de menús y cartas.
- Tener las nociones completas sobre la planificación y realización del evento (desde la recepción hasta la finalización del mismo), controlando sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Aprender el proceso de facturación y cierre de la actividad en restauración.
- Comunicarse oralmente de forma adecuada en inglés

A quién va dirigido

La maestría está dirigida a todos aquellos que deseen adquirir, mejorar y actualizar su formación en este sector con una preparación específica para incorporarse a un puesto de trabajo como jefe de sala y maître.

Para qué te prepara

Conocerás el funcionamiento de un restaurante, los métodos de reaprovisionamiento, así como el tipo de instalaciones, equipos y materias primas necesarias. Esta Maestría está enfocado a la adquisición de unos conocimientos esenciales para el servicio en sala, la atención al cliente, la comunicación adecuada y, en conclusión, la venta en restauración. Los conocimientos sobre facturación que adquiriremos con esta maestría nos ayudarán en el manejo de nuestro propio restaurante o en nuestra labor profesional como miembro de cualquier otro local. De igual modo, al finalizar la maestría el alumno podrá relacionarse de forma elemental con otras personas en inglés.

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

Salidas laborales

Maître. Personal del servicio de restauración. Camareros, Segundo jefe de Restaurante o sala, Jefe de sector de restaurante o sala, etc.

TEMARIO

PARTE 1. SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS BÁSICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos
2. Los salones y la distribución de los espacios Planos
3. Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaría, herramientas, utensilios y mobiliario
4. Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

1. El Banquete y el Catering
2. Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración
3. Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales
4. La comercialización de los servicios especiales
5. La venta y relaciones con los clientes
6. La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos La orden de servicio
7. La facturación de los servicios especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN

1. El Buffet
2. Otros eventos
3. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DECORACIÓN Y MONTAJE DE EXPOSITORES

1. Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración
2. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración
3. El color y su influencia: teoría de los colores
4. Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas
5. La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo
6. Los centros de mesas
7. Los bodegones y otros elementos para la decoración
8. La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos

PARTE 2. SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE

1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

2. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
3. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas
2. Determinación de necesidades del Restaurante
3. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
4. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
5. Departamentos implicados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

1. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
2. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas
3. Registros documentales
4. Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
5. Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento
6. Control de stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MISE EN PLACE DEL RESTAURANTE

1. Adecuación de las instalaciones
2. Puesta a punto de la maquinaria y equipos
3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas
4. Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio
5. El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.
6. Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.
7. Decoración en el comedor: flores y otros complementos.
8. Ambientación en el comedor: música
9. El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.

PARTE 3. ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTILIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y GÉNEROS PARA ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE.

1. Equipos utensilios y sus características:
2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios.
3. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina.
4. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón especias y vinagre.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE.

1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.
2. Fichas técnicas de las diferente elaboraciones: Ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.
4. Platos a la vista del cliente: Ingredientes y proceso de elaboración:
5. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.
6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES.

1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos:
2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
3. El cerdo y el jamón
4. Diferentes tipos de jamón
5. Partes del jamón.
6. Corte del jamón.
7. La paletilla de cerdo y sus características.

PARTE 4. SERVICIO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL VINO.

1. La vid a través de la historia.
2. La uva y sus componentes.
3. Fermentación de la uva y composición del vino.
4. Tipos de vino y características principales.
5. Elaboración y crianza del vino
6. Los Vinos Espumosos:
7. Zonas Vinícolas de España y el extranjero.
8. Las Denominaciones de Origen. El INDO.
9. Vocabulario específico del vino.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SERVICIO DE VINOS.

1. Tipos de servicio:
2. Normas generales de servicio.
3. Abertura de botellas de vino.
4. La decantación: objetivo y técnica.
5. Tipos, características y función de:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CATA DE VINOS.

1. Definición y metodología de la cata de vinos.
2. Equipamientos y útiles de la cata.
3. Técnicas y elementos importantes de la cata:
4. Fases de la cata:
5. El olfato y los olores del vino:
6. El gusto .y los cuatro sabores elementales:
7. Equilibrio entre aromas y sabores.
8. La vía retronasal.
9. Alteraciones y defectos del vino.
10. Fichas de cata: estructura y contenido.

11. Puntuación de las fichas de cata.
12. Vocabulario específico de la cata.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS.

1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del trasporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
4. La recepción de los vinos.
5. Sistema de almacenamiento de vinos.
6. La bodega:
7. La bodeguilla o cava del día.
8. La conservación del vino:
9. Métodos de rotación de vinos.
10. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARTAS DE VINOS.

1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
2. Composición, características y categorías de cartas de vinos.
3. Diseño gráfico de cartas de vinos.
4. Política de precios.
5. La rotación de los vinos en la carta:
6. Las sugerencias de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MARIDAJE.

1. Definición de maridaje y su importancia.
2. Armonización de los vinos con:
3. Las combinaciones más frecuentes.
4. Los enemigos del maridaje.

PARTE 5. INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS.

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
3. Confección de horarios del establecimiento.
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.

1. Terminología específica en las relaciones con los clientes.
2. Presentación personal (dar información de uno mismo).
3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE.

1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.
2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.
4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
6. Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.
7. Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
8. Interpretación de las medidas y pesos en inglés.
9. Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.

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

!Encuéntranos 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

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

By
EDUCA EDTECH
Group