



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Máster de Mise en Place en el Restaurante + Titulación Universitaria



ÍNDICE

1 | Somos Educa Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Educa Business School

7 | Programa Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

[Ver en la web](#)

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

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](#)

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH 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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



Ver en la web

BY EDUCA EDTECH

Educa Business School 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.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

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



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán 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 con alumnos de distintos países.

Ver en la web

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

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



5. TUTORÍA PERMANENTE



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

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Ver en la web

Máster de Mise en Place en el Restaurante + Titulación Universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
8 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master de Mise en Place en el Restaurante con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria en Curso de Jefe de Cocina con 8 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

[Ver en la web](#)



EDUCA BUSINESS SCHOOL

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 Educa Business School.

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

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

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

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el Votado Colegiado, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UGR001 (Plan Propio de Grado)

Descripción

Si trabaja en el entorno de la restauración y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre el mise en place y todo lo que ello engloba este es su momento, con el Master de Mise en Place en el Restaurante podrá adquirir los conocimientos oportunos para desenvolverse de manera profesional en el sector.

Objetivos

Los objetivos que se pretenden adquirir en este Master de Mise en Place en el Restaurante son los siguientes: - Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala. - Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante. - Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas. - Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas. - Analizar el proceso de diseño e implantación de sistemas de gestión y aseguramiento de calidad y de gestión ambiental para su adaptación a la organización. - Comprender información oral sencilla en inglés en el ámbito de la actividad de restauración, con el objeto de atender las peticiones de los clientes. - Producir o cumplimentar en inglés documentos escritos breves y sencillos, necesarios para la comercialización de la oferta y la gestión de las actividades de restauración.

Ver en la web

Para qué te prepara

Este Master de Mise en Place en el Restaurante está dirigido a personas interesadas en desenvolverse profesionalmente en el entorno de la restauración, así como a profesionales que quieran especializarse en las funciones relacionadas con el mise en place.

A quién va dirigido

El Master de Mise en Place en el Restaurante le prepara para conocer a fondo el entorno de la restauración en relación con las técnicas que se aplican en el mise en place, además de aprender los procesos de seguridad e higiene en este sector.

Salidas laborales

Una vez finalizada la formación, habrás adquirido los conocimientos y habilidades que aumentarán tus expectativas laborales en Hostelería y Restauración, como especialista en Mise en place.

[Ver en la web](#)

TEMARIO

PARTE 1. 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 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Clasificación, definición y aplicaciones
2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

1. Definición, clasificación y tipos
2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

PARTE 3. COCINA MODERNA O DE AUTOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización
2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
3. Evolución de los movimientos gastronómicos
4. Pioneros franceses y españoles
5. La Nouvelle Cuisine” o Nueva Cocina. Antecedentes
6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias
7. De la nueva cocina o “la Nouvelle Cuisine” a la cocina actual
8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
9. Cocina de fusión
10. Cocina Creativa o de Autor
11. Platos españoles más representativos
12. Su repercusión en la industria hostelera
13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
14. Influencia de otras cocinas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado
2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
3. Análisis, control y valoración de resultados
4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas

elaboraciones culinarias

5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

PARTE 4. CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD EN RESTAURACIÓN

1. Calidad básica:

1. - Higiene
2. - Actitudes
3. - Productos/servicios estandarizados

2. División en restauración de las Normas de Calidad

1. - Dirección
2. - Aprovisionamiento y almacenaje
3. - Cocina
4. - Sala
5. - Mantenimiento
6. - Higiene y limpieza

3. Normativas

1. - Norma UNE 167000:2006 para establecimientos de restauración
2. - Autoevaluación de los servicios de restauración

4. Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad

1. - ISO 9000
2. - ISO 9001
3. - ISO 9004
4. - ISO 19011

5. Implantación de sistema de calidad

1. - Decisión de implantar un sistema de calidad
2. - Diagnóstico y evaluación de la situación actual
 1. * Organización del equipo de implantación
 2. * Información, formación y entrenamiento
 3. * Definición de elementos, criterios e indicadores de calidad
 4. * Elaboración de un manual de calidad
 5. * Auditorías internas y evaluación de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1. Normativas legales generales de higiene alimentaria

2. Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración

1. - Recepción
2. - Almacenamiento y conservación
3. - Manipulación
4. - Elaboración en caliente
5. - Elaboración en frío
6. - Post-preparado
7. - Ficha control diario de las temperaturas
8. - Ficha control semanal
9. - Programa de limpieza
10. - Análisis de peligros y puntos de control crítico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN

1. Factores de riesgo:
 1. - Espacios de trabajo
 2. - Firmes y suelos
 3. - Superficies de tránsito y pasillos
 4. - Ruidos y vibraciones
 5. - Condiciones termohigrométricas
 6. - Iluminación
2. Principios de la actividad preventiva
 1. - Evitar riesgos
 2. - Evaluar los riesgos que no se puedan evitar
3. Combatir riesgos en su origen
 1. - Adaptar el trabajo a la persona
 2. - Tener en cuenta la evolución de la técnica
 3. - Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro
 4. - Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual
 5. - Dar las debidas instrucciones a los trabajadores
 6. - Orden y limpieza
 7. - Vestuario recomendado
 8. - Equipos de protección individual
 9. - Equipos de trabajo
 10. - Instalaciones
 11. - Maquinaria
 12. - Equipos auxiliares
4. Seguridad en la hostelería
 1. - Consejos generales
 2. - Riesgos, causas y prevención
 1. * Caídas de personas a mismo nivel
 2. * Caídas de personas a distinto nivel
 3. * Caídas de objetos en manipulación
 4. * Golpes contra objetos inmóviles
 5. * Pisadas sobre objetos
 6. * Cortes y amputaciones
 7. * Atrapamiento
 8. * Quemaduras
 9. * Contactos eléctricos. Directos. Indirectos
 10. * Contactos con sustancias químicas
 11. * Fatiga Física
 12. * Posturas inadecuadas
 3. - Higiene industrial
 4. - Ruido
 5. - Temperatura
 6. - Exposición a contaminantes químicos
 7. - Exposición a contaminantes biológicos
5. Seguridad en la hostelería
 1. - Consejos generales
 2. - Riesgos, causas y prevención

1. * Caídas de personas a mismo nivel
 2. * Caídas de personas a distinto nivel
 3. * Caídas de objetos en manipulación
 4. * Golpes contra objetos inmóviles
 5. * Pisadas sobre objetos
 6. * Cortes y amputaciones
 7. * Atrapamiento
 8. * Quemaduras
 9. * Contactos eléctricos. Directos. Indirectos
 10. * Contactos con sustancias químicas
 11. * Fatiga Física
 12. * Posturas inadecuadas
3. - Higiene industrial
 4. - Ruido
 5. - Temperatura
 6. - Exposición a contaminantes químicos
 7. - Exposición a contaminantes biológicos
6. Ergonomía y psicología
1. - Estrés
 2. - Fatiga mental
 3. - Trabajo a turnos
 4. - Trabajo nocturno
 5. - Acoso laboral
 6. - Situaciones de emergencias
 7. - Consejos generales
 8. - Planes de emergencias y evacuación
 9. - Incendios
 10. - Explosiones
 11. - Escapes de gas
 12. - Inundaciones
 13. - Robos o atracos
7. Primeros auxilios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

PARTE 5. JEFE DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

1. El turismo y su influencia en la hostelería
 1. - Los productos turísticos
 2. - El alojamiento
2. La restauración colectiva en la actualidad
 1. - Tipos de restauración colectiva
 2. - La oferta gastronómica
3. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO EN RESTAURACIÓN

1. Servicio de menú
2. Servicio de buffet
3. Servicio de cóctel
4. Servicio de catering
5. Servicio de bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CULTURA GASTRONÓMICA

1. La cocina europea
2. La cocina americana
3. Las cocinas orientales
4. La cocina africana
5. La cocina moderna

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1. Clasificación de los alimentos
 1. - Según su composición
 2. - Según su función
 3. - Clasificación de los nutrientes
 4. - Necesidades de Nutrientes: Pirámide Nutricional
2. Calorías
 1. - Necesidades de energía. Calculo
 2. - Metabolismo basal
3. Valor energético de los alimentos
4. Clasificación de los alimentos
 1. - Alimentos de origen animal
 2. - Alimentos de origen vegetal
 3. - Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA

1. Maquinaria utilizada en la cocina
 1. - Generadores de calor
 2. - Generadores de frío
 3. - Maquinaria auxiliar
2. Batería de cocina
3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

1. Pescados
 1. - Características del pescado
 2. - Clasificación de los pescados
2. Crustáceos
 1. - Crustáceos de cuerpo alargado
 2. - Crustáceos de cuerpo corto
3. Carnes, aves y caza
 1. - Carnes

2. - Aves
3. - Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
4. - Caza
4. Hortalizas y verduras
 1. - Bulbos
 2. - Hoja y flor
 3. - Frutos
 4. - Tallo
 5. - Raíces y tubérculos
5. Setas
 1. - Principales especies de setas
 2. - Especies más apreciadas gastronómicamente
6. Legumbres, pastas y arroz
 1. - Legumbres
 2. - Pastas
 3. - Arroz
7. Los huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS CULINARIAS

1. Asar al horno, a la parrilla o a la plancha y en papillote
2. Freír en aceite
3. Saltear en aceite y en mantequilla
4. Hervir y cocer al vapor
5. Cocer en caldo corto o court bouillon
6. Brasear

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Definición y modelos de organización
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
3. Especificidades en la restauración colectiva
4. El personal del departamento de cocina y sus categorías profesionales
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1. Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes en relación con las prácticas profesionales en cocina
 1. - Factores y situaciones de riesgo más comunes en hostelería
 2. - Medias de prevención y protección. Instalaciones
2. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 1. - Normativa general de higiene aplicable a la actividad
3. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores
 1. - Contaminación cruzada
 2. - Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
4. Fuentes de contaminación de los alimentos
5. Limpieza y desinfección

6. Calidad higiénico-sanitaria

1. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

7. Actuaciones del personal manipulador. Pautas higiénicas básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. GESTIÓN AMBIENTAL

1. Agentes y factores de impacto ambiental

1. - Tratamiento de residuos: manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados, residuos sólidos y envases, emisiones a la atmósfera y vertidos líquidos

2. Normativa aplicable relacionada con la protección ambiental

3. Gestión del agua y de la energía en los establecimientos

4. Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas y buenas prácticas ambientales

5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

PARTE 6. 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!

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

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

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web

