EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EDUCA
business school

Máster en Servicio de Catering + 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

EDUCA business school

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 certificarse 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

EDUCA business school

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.

QS STARS™ RATING SYSTEM
Online Learning

Ranking Educativo Innovatec

EUROPEAN EXCELLENCE EDUCATION

EL MUNDO

LOS MEJORES MASTERS EN CIBERSEGURIDAD
CyberEOP

MASTER

Ver en la web

EDUCA business school

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Ver en la web

EDUCA business school

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.

EDUCA EDTECH Group

ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

EDUCA business school

educaopen tech school

Educa.Pro

ceupe European Business School

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

CAPMAN testing solutions

UDAVINCI

Structuralia Engineering eLearning

Ver en la web

EDUCA business school

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.

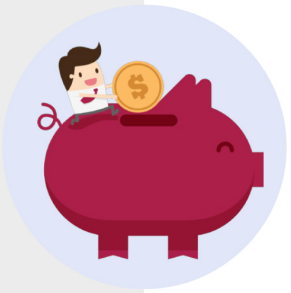
3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA

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

EDUCA business school

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

EDUCA business school

Máster en Servicio de Catering + Titulación Universitaria

DURACIÓN
1500 horas

MODALIDAD
ONLINE

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO

CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Servicio de Catering 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 Dirección de Restaurantes con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Ver en la web

EDUCA business school

EDUCA business school

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 XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXX.
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 Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Nom. Resolución 6049)

Descripción

El servicio de catering en la actualidad ha revolucionado el mundo de la gastronomía, ya que no sólo se busca ofrecer comida y bebida, sino que la atención, la decoración del lugar y el diseño de los platos cobra relevancia a la hora de elegir un servicio. Gracias a la realización de este Master en Servicio de Catering podrá adquirir las técnicas de aprovisionamiento y cocina creativa para desarrollar un servicio de catering profesional.

Objetivos

los objetivos que se pretenden alcanzar en el presente Master Servicio Catering son los siguientes: - Contextualizar la actividad de catering dentro de la industria hostelera. Conocer la estructura de la empresa o departamento de catering, y la distribución de tareas entre sus profesionales. - Saber la forma en la que un catering se abastece, y qué departamentos, así como profesionales, participan del proceso. - Diseñar, montar y establecer instrumental y maquinaria de lavado en catering, y utilizarlos de forma correcta. - Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering. - Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración. - 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. - Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales.

Ver en la web

EDUCA business school

Para qué te prepara

El Master en Servicio de Catering está dirigido a todos aquellos profesionales del sector que deseen seguir formándose en la materia, así como a personas interesadas en desenvolverse profesionalmente en este entorno laboral.

A quién va dirigido

Este Master en Servicio de Catering le prepara para tener una visión precisa de lo que engloba el catering y las funciones oportunas para satisfacer las necesidades el cliente, realizando todas las tareas que se necesitan para brindar un servicio de calidad.

Salidas laborales

Una vez finalizada la formación en el presente máster, habrás adquirido los conocimientos y habilidades que aumentarán tus expectativas laborales en los sectores de Hostelería y Catering.

TEMARIO

PARTE 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

PARTE 2. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
3. Relaciones con otros departamentos.
4. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
6. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
7. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
    1. - Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla.
    2. - Menaje desechable.
    3. - Material diverso de mayordomía.
    4. - Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
    5. - Productos promocionales.
8. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.
    1. - Cinta de montaje.
    2. - Termoenvasadora.
    3. - Termoselladora.
    4. - Empaquetadora de cubiertos.
    5. - Robots y semirobots de montaje.
    6. - Lector de tarjetas.
9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
    1. - Servicio de pago.
    2. - Servicio gratuito.
10. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
11. Especificidades en la restauración colectiva.
    1. - Tipo de cliente.
    2. - Presentación.
    3. - Productos.
    4. - Oferta gastronómica.
    5. - Materiales utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

1. Almacén, economato y bodega
    1. - Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
    2. - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
    3. - Controles de almacén.
2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:
    1. - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
    2. - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
    3. - Documentación.
3. Seguridad de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING.

1. Fases:
    1. - Puesta a punto de material y equipos.
    2. - Interpretación de la orden de servicio.
    3. - Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
    4. - Montaje del servicio de catering.
    5. - Disposición para su carga.
2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
    1. - Montaje en catering de transportes.
    2. - Montaje en catering de colectividades y a domicilio.
3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
    1. - Equipos: Trolleys y cabinas.
    2. - Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles.
    3. - Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
    4. - Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional.
    5. - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

PARTE 3. RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

1. El departamento de lavado en instalaciones de catering
    1. - Definición y organización característica
    2. - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
2. El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
3. Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
    1. - Tren de lavado.
    2. - Máquinas de desinfección de cubiertos
    3. - Equipo de lavado a presión
    4. - Fregaderos
    5. - Cubos de basura
4. Fases:
    1. - Retirada y clasificación de residuos
    2. - Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal
    3. - Lavado de material
    4. - Control final de lavado
    5. - Disposición para almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso,

medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.
4. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución
5. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado: lencería y zapatos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO.

1. Manejo de residuos y desperdicios.
2. Eliminación de residuos y control de plagas.
3. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
4. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
5. Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
6. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
7. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
9. Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.

PARTE 4. COCINA CREATIVA 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 5. GASTRONOMÍA

MÓDULO 1: LA GASTRONOMIA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA ESPAÑOLA

1. Características generales y evolución histórica
2. Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida
3. La Dieta mediterránea
4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española
5. Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura
6. La dieta mediterránea y sus características
7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos
8. Restaurantes españoles más reconocidos
9. Utilización de todo tipo de terminología culinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA DEL RESTO DE EUROPA

1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos
2. La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos
3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OTRAS COCINAS DEL MUNDO

1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América
2. Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico
3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios

MÓDULO 2: ELABORACIONES GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Platos elementales más divulgados y su elaboración
2. Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados
2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento
2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres
3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
4. Platos elementales con huevo

MÓDULO 3: REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 8. POSTRES ELEMENTALES (TEMA 5 UF0069 ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES)

1. Importancia del postre en la comida
2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos

MÓDULO 4: PRESENTACIÓN DE LAS ELABORACIONES GASTRONÓMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
2. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet
3. Adornos y complementos distintos productos comestibles
4. Otros adornos y complementos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados

PARTE 6. 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

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!

España

Latino America

Reública Dominicana

Ver en la web

EDUCA business school

EDUCA
business school

By
EDUCA EDTECH
Group