



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF1090 Dirección y Recursos Humanos en Restauración





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 estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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
INTERNACIONAL 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

UF1090 Dirección y Recursos Humanos en Restauración



DURACIÓN
60 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF1090 Dirección y Recursos Humanos en Restauración, incluida en el Módulo Formativo MF1097_3 Administración de unidades de producción en restauración, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad H0TR0309 Dirección en Restauración. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL 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 XXXXXXXXXX-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 el Visto Bueno de la Comisión Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (2017) (Plan Propio de Grado)

Descripción

El curso Dirección y Recursos Humanos en Restauración está diseñado para responder a la creciente demanda de profesionales capacitados en un sector en pleno auge. La restauración no solo es uno de los motores económicos más dinámicos, sino que también se enfrenta a retos constantes que requieren una gestión eficiente y un liderazgo efectivo. Nuestro curso te proporcionará las habilidades necesarias para destacar en este entorno competitivo, abordando desde la organización de establecimientos hasta las técnicas avanzadas de dirección y selección de personal. Aprenderás a identificar y gestionar puestos de trabajo clave, garantizando así la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente. Este curso es ideal para quienes buscan desarrollar una carrera sólida y exitosa en la restauración, ofreciendo herramientas y conocimientos que te posicionarán como un líder competente y adaptable. La modalidad online te permitirá acceder a contenidos de alta calidad desde cualquier lugar, brindándote la flexibilidad que necesitas para compaginar tu formación con otras responsabilidades. Únete y transforma tu futuro en el apasionante mundo de la restauración.

Objetivos

- Desarrollar habilidades para organizar establecimientos de restauración de forma eficiente.
- Identificar y describir los puestos de trabajo clave en un restaurante.
- Aplicar técnicas efectivas de selección de personal en la restauración.
- Comprender procesos de dirección y liderazgo en el ámbito de la restauración.
- Implementar estrategias de motivación y gestión de equipos en restaurantes.
- Evaluar el desempeño del personal mediante indicadores y métricas adecuadas.
- Planificar y coordinar la formación continua del personal en restauración.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

El curso Dirección y Recursos Humanos en Restauración está diseñado para profesionales y titulados del sector de la restauración que buscan ampliar o actualizar sus conocimientos en organización de establecimientos, identificación de puestos de trabajo y selección de personal, así como en técnicas de dirección. No es habilitante para el ejercicio profesional.

Para qué te prepara

El curso de Dirección y Recursos Humanos en Restauración te prepara para gestionar de manera efectiva los recursos humanos en establecimientos de restauración. Aprenderás a organizar el personal, identificar y seleccionar los puestos de trabajo adecuados, y aplicar técnicas de dirección específicas para el sector. Esta formación te permitirá mejorar la eficiencia operativa, la satisfacción del personal y la calidad del servicio. Cabe destacar que este curso no habilita para el ejercicio profesional. La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1090 Dirección y Recursos Humanos en Restauración certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

- Director de Recursos Humanos en establecimientos de restauración - Coordinador de personal y operaciones en restaurantes - Gestor de procesos de selección y formación en el sector de la restauración - Consultor de organización y mejora de servicios en restaurantes - Supervisor de equipos y eficiencia en empresas de catering y eventos

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD FORMATIVA 1. DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Clasificación.
 1. - Restaurantes.
 2. - Mesones.
 3. - Cafeterías.
 4. - Bares.
 5. - Cantinas.
 6. - Casas de comidas.
 7. - Tabernas.
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. Tipos de estructuras organizativas.
 1. - Estructura Lineal.
 2. - Estructura Funcional.
 3. - Estructura Línea y Staff.
 4. - Estructura en Comité.
 5. - Estructura Matricia.
4. Organigrama.
 1. - Definición y características.
 2. - Funciones.
 3. - Tipos.
 1. * Organigrama vertical.
 2. * Organigrama horizontal.
 3. * Organigrama circulares.
 4. * Organigrama escalares.
 5. * Organigrama mixto.
 4. - Tipos de departamentos en restauración.
 1. * Características.
 2. * Funciones.
 5. - Organización del trabajo.
 1. * Confección de horarios y turnos de trabajo.
 2. * Estimación de necesidades y materiales.
 3. * Estudio de productividad del departamento.
5. Relaciones con otros departamentos.
 1. - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL.

1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
 1. - Identificación y naturaleza del puesto.
 2. - Descripción del trabajo.
 3. - Requerimiento de capacidades.
 4. - Otros requerimientos
2. Procedimientos para la selección de personal.
 1. - Perfil profesiográfico.
 2. - Reclutamiento.
 3. - Preselección de candidatura.
 4. - Instrumentos de selección.
 1. * Test psicotécnico.
 2. * Pruebas profesionales.
 3. * Entrevistas.
3. Normativa aplicable a los recursos humanos.
 1. * Contratación.
 2. * Estatuto de los trabajadores.
 3. * Convenios colectivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN.

1. Características de la Dirección.
 1. - Unidad de mando.
 2. - Delegación.
2. Tipos de Dirección.
 1. - Global.
 2. - Departamental.
 3. - Operacional.
3. Ciclo de la Dirección.
 1. - Planificación y toma de decisiones.
 2. - Integración.
 3. - Trabajo en equipo.
 4. - Evaluación del desempeño.
 5. - Retribución.
 6. - Motivación.
4. Formación interna y continua de los trabajadores.
 1. - Análisis de las necesidades.
 2. - Ventajas de la formación.
5. Sistemas de incentivos para el personal.
 1. - Programas de pagos de incentivos.
 2. - Reducción de la rotación de personal.
 3. - Ayuda a la formación.
 4. - Conciliación.
 5. - Seguridad laboral.

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