



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

**Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida
a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D.
1224/2009)**

Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Duración: 610 horas

Precio: 460 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Descripción

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos de la gestión de procesos de servicio en restauración, dentro del área profesional restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el diseño de procesos de servicio, la supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración, la gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas, las bebidas, el servicio de vino, las normas de protocolo en restauración, la seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería y el inglés profesional para servicios de restauración.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo, concretamente en la gestión de procesos de servicio en restauración, dentro del área profesional restauración, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el diseño de procesos de servicio, la supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración, la gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas, las bebidas, el servicio de vino, las normas de protocolo en restauración, la seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería y el inglés profesional para servicios de restauración.

Objetivos

- Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
- Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.
- Gestionar departamentos de servicio de restauración.
- Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
- Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- Aplicar las normas de protocolo en restauración.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad HOTR0409 Gestión de Procesos de Servicio en Restauración certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él 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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos de la gestión de procesos de servicio en restauración, dentro del área profesional restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el diseño de procesos de servicio, la supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración, la gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas, las bebidas, el servicio de vino, las normas de protocolo en restauración, la seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería y el inglés profesional para servicios de restauración.

Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad H0TR0409 Gestión de Procesos de Servicio en Restauración, regulada en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional H0T334_3 Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (RD. 1700/2007, de 14 de Diciembre).



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan, Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'MF0711_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'MF1098_3 Diseño de Procesos de Servicio en Restauración'
- Manual teórico 'MF1103_3 Supervisión y Desarrollo de Procesos de Servicio en Restauración'
- Manual teórico 'MF1105_3 Normas de Protocolo en Restauración'
- Manual teórico 'MF1047_2 Bebidas'
- Manual teórico 'MF1104_3 Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas'
- Manual teórico 'MF1051_2 Inglés Profesional para Servicios de Restauración'
- Manual teórico 'MF1048_2 Servicio de Vinos'
- CDROM 'MF1051_2 Inglés Profesional para Servicios de Restauración'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de los materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

PARTE 1. MF1098_3 DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN.

1. Elección de proveedores.
2. Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno:
3. Organización de mobiliario y equipos:
4. Diseño de la comanda:
5. Servicio en el comedor:
6. Uso de los soportes informáticos.
7. Facturación y sistemas de cobro.
8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
9. Análisis previo de la factura.
10. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS.

1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
2. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
3. Estudio de productividad del departamento.
4. Confección de horarios y turnos de trabajo.
5. La programación del trabajo:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
2. La elaboración de cartas:
3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente:
4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES.

1. Los servicios de eventos en función de los medios:
2. La organización de un acto o evento:
3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS.

1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento:

2.Los invitados

PARTE 2. MF1103_3 SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y POSTSERVICIO EN EL BAR Y RESTAURANTE.

- 1.Control de las Instalaciones.
- 2.Revisión de la maquinaria, equipos, mobiliario y menaje.
- 3.Análisis y desarrollo del montaje de mesas para todo tipo de servicios. Instrucciones para el personal.
- 4.Distribución y coordinación del personal de restaurante-bar para los diferentes procesos (Mise en Place, servicio y postservicio).
- 5.Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos, géneros y materias primas para un posterior servicio.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.

- 1.La atención y el servicio:
- 2.La importancia de nuestra apariencia personal.
- 3.Importancia de la percepción del cliente.
- 4.Finalidad de la calidad de servicio.
- 5.La fidelización del cliente.
- 6.Perfiles psicológicos de los clientes:
- 7.Objeciones durante el proceso de atención.
- 8.Reclamaciones y resoluciones.
- 9.Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REVISIÓN DE LA VENTA Y FACTURACIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

- 1.La confección de la factura y medios de apoyo.
- 2.Apertura, consulta y cierre de caja.
- 3.El diario de producción:
- 4.El arqueo y liquidación de caja.
- 5.Control administrativo de los procesos de facturación cobro.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y DESARROLLO EN EL ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE.

- 1.Utilización de equipos y utensilios: normas básicas.
- 2.Operaciones para el pelado, desespinado y trinchado ante el comensal.
- 3.Preparación, decoración y presentación de platos ante el comensal.
- 4.Política de ahorro de costes: regeneración, conservación y envasado de géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPERVISIÓN DEL MONTAJE DE LOCALES Y BUFFETS.

- 1.Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración, aplicados al local y los expositores.
- 2.Pautas de decoración y ambientación en el comedor: Estilo del profesional de la sala y de la empresa.
- 3.Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración.
- 4.Aspectos a tener en cuenta durante el servicio y desarrollo de los siguientes eventos:
- 5.Disposición y coordinación del personal ante un servicio o evento.

PARTE 3. MF1104_3 GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DE

SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. La planificación del departamento de alimentos y bebidas en el proceso de planificación empresarial hotelera.
2. El plan empresarial en restauración:
3. Definición del proceso de planificación de la actividad: apertura del establecimiento.
4. La planificación de los departamentos de bar, restaurante y banquetes.
5. Elaboración y revisión periódica de los planes del departamento en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Interpretación de las diferentes normativas sobre autorización y clasificación de establecimientos de restauración.
2. Tipología y clasificación de los establecimientos de restauración:
3. Naturaleza y propósito de la organización y relación con otras funciones gerenciales.
4. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración: ventajas e inconvenientes.
5. Estructuras y relaciones departamentales y externas características de los distintos tipos de establecimientos de restauración.
6. Diferenciación de los objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración y distribución de funciones.
7. Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SELECCIÓN DE PERSONAL Y LA FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN DE PERSONAL EN LOS DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Principales métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
2. Principales métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
3. Relación con la función de organización del establecimiento y la selección de personal.
4. Manuales de procedimientos y operaciones en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: análisis, comparación y redacción.
5. Programas de formación para personal dependiente de los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: análisis, comparación y propuestas razonadas.
6. Técnicas de comunicación y de motivación adaptadas a la integración de personal: identificación y aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN LOS DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. La comunicación en las organizaciones de trabajo: procesos y aplicaciones.
2. Negociación en el entorno laboral: procesos y aplicaciones.
3. Solución de problemas y toma de decisiones.
4. Sistemas de dirección y tipos de mando/liderazgo: justificación y aplicaciones.
5. Análisis de herramientas para la toma de decisiones. Simulaciones.
6. Dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo.

7.La motivación en el entorno laboral.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LOS DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- 1.Evolución histórica de la calidad.
- 2.El concepto de calidad en la producción y en los servicios.
- 3.La gestión de la calidad total.
- 4.Peculiaridades en la producción y servicios culinarios.
- 5.Sistemas y normas de calidad.
- 6.El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española ICTE: peculiaridades en el subsector de restauración.
- 7.Otros sistemas de calidad.
- 8.La acreditación de la calidad.
- 9.Implementación de un sistema de calidad en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas: factores clave; proyecto, programas y cronograma.
- 10.Especificaciones y estándares de calidad, normas, procedimientos e instrucciones de trabajo.
- 11.Gestión de la calidad en restauración. La gestión por procesos. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
- 12.La mejora continua y los planes de mejora. Los grupos de mejora. Las herramientas básicas para la mejora de la calidad.
- 13.La evaluación de la satisfacción del cliente. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
- 14.Gestión documental del sistema de calidad.
- 15.Evaluación del sistema de calidad. Auto-evaluaciones y auditorías. Procesos de certificación.

PARTE 4. MF1047_2 BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA.

- 1.Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
- 2.Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
- 3.Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
- 4.Normas de cortesía en el servicio en barra.
- 5.Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS.

- 1.Distintas calidades del género a comprar.
- 2.Factores que intervienen en la calidad del género:
- 3.Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS.

- 1.Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.
- 2.Ubicación y distribución en barra:
- 3.Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.

4. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas.
5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS.

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas:
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores:
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos:
4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.
5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.
2. Normas básicas de preparación y servicio.
3. Whiskys.
4. Ron.
5. Ginebra.
6. Vodka.
7. Brandy.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA.

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
2. La «estación central»; tipos, componentes y función.
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
5. Normas para la preparación de los cócteles.
6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
7. La presentación de la bebida y decoración.
8. Las bebidas largas o long-drinks:
9. Las combinaciones: Densidades y medidas.
10. Características y servicio de las series de coctelería.
11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS.

1. Elaboración de cartas de bebidas.
2. Clasificación de bebidas dentro de la carta.
3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.

PARTE 5. MF1048_2 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 transporte.
- 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 6. MF1105_3 NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

1.El concepto de protocolo:

2.Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.

3.El tratamiento de las personas:

4.Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.

5 Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.

6.Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN

1.La importancia de la indumentaria para cada acto.

2.Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.

3.Normas de cortesía: presentaciones y saludos.

4.El uso de las flores en los diferentes actos.

5.Formas de mesa y organización de presidencias

6.Metodología habitual de ubicación de comensales.

7.Reglas básicas de una comida.

8.Planos de mesa y meseros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1.Aperitivos, cócteles y recepciones.

2.Discursos y brindis.

3.Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.

4.Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.

5.Negociaciones.

6.Firmas de acuerdos.

7.Convenciones.

8.Confección de cartas y menús.

9.Encoche y desencoche de personalidades.

PARTE 7. MF0711_2 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1.Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

- 2.Alteración y contaminación de los alimentos:
- 3.Fuentes de contaminación de los alimentos:
- 4.Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 5.Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- 6.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 7.Calidad Higienico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 8.Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 9.Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- 10.Alimentación y salud:
- 11.Personal manipulador:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

- 1.Concepto y niveles de limpieza.
- 2.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- 3.Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- 4.Productos de limpieza de uso común:
- 5.Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
- 6.Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

- 1.Agentes y factores de impacto.
- 2.Tratamiento de residuos:
- 3.Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- 4.Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

- 1.Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- 2.Consumo de energía.
- 3.Ahorro y alternativas energéticas.
- 4.Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

- 1.Compras y aprovisionamiento.
- 2.Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- 3.Limpieza, lavandería y lencería.
- 4.Recepción y administración.
- 5.Mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

- 1.Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
- 2.Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
- 3.Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
- 4.Medidas de prevención y protección:
- 5.Situaciones de emergencia:

PARTE 8. MF1051_2 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.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa [becas de master](#) para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de [master online](#) que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de [cursos online](#)

Terminos relacionados:

Curso, Certificación, Cualificación, Profesional, Certificado, Profesionalidad, Hostelería, Turismo, Restauración, H0TR0409, Gestión, Procesos, Servicio, MF1098_3, Diseño, MF1103_3, Supervisión, Desarrollo, MF1104_3, Departamentos, Alimentos, Bebidas, MF1047_2, MF1048_2, Vinos, MF1105_3, Normas, Protocolo, MF0711_2, Seguridad, Higiene, Protección, Ambiental, MF1051_2, Inglés.

Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Gestión de Procesos de Servicio en Restauración (Online) (Dirigida a la



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200