



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

Información gratis Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

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

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

Duración: 80 horas

Precio: 149 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

Descripción

Hoy en día, uno de los sectores que más empleo genera es el sector servicios, sobre todo en lo referente al ámbito de la restauración, ello, gracias al siguiente curso, el alumno podrá poner en marcha los conocimientos adquiridos en este campo profesional, ya que ap y podrá poner en práctica la manera de gestionar el departamento de alimentos y bebidas con éxito, lo que le serán muy útiles en el desarrollo de su ámbito laboral.

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 Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

El personal dedicado al sector de la hostelería y restauración, jefes o jefas de comedor, de sala, de bar, de banquetes, etc., maestros de sala, y en definitiva a todas aquellas personas que deseen recibir formación perteneciente a este sector y ampliar conocimientos dentro del ámbito de la gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

Objetivos

- Llevar a cabo con éxito la planificación del departamento de servicio de alimentos y bebidas.
- Conocer la organización de los establecimientos de restauración.
- Aprender el funcionamiento del proceso de selección de personal y la función de integración de personal en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas.
- Profundizar en la función de la Dirección de equipos de trabajo en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas.
- Estudiar la gestión de la calidad en los departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1104_3 Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas, 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

Los alumnos del presente curso, podrán desarrollar su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado, realizando sus funciones bajo la dependencia del jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.

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

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1104_3 Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Gestión de Procesos de Servicio en Restauración.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



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 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 institución 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 Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



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



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Ciencias Económicas y Sociales 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 Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'MF1104_3 Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

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 plan 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 Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate 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 Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. 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.

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

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

- 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.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Información gratis Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)

MF1104_3, HOTR0409, Gestión, Departamentos, Servicio, Alimentos, Bebidas, Planificación, Proceso, Empresarial, Hotelera, Plan, Restauración, Presupuestos, Inversión, Económica, Objetivos, Económicos, Corto, Medio, Largo, Plazo, Estrategias, Venta, Marketing, Políticas, Mercado, Emplazamiento, Clientela Potencial, Viabilidad, Negocio, Definición, Actividad, Apertura, Establecimiento, Análisis, Entorno, General, Consumidor, Competencia, Fuentes, Estudio, Interno, Tecnológicos, Laborales, Legales, Composición, Oferta, Bar, Restaurante, Banquete, Emplazamiento, Personal, Mobiliario, Maquinaria, Elaboración, Revisión, Periódica, Sistemas, Control, Característicos, Organización, Interpretación, Normativas, Autorización, Orden, 17, Marzo, 1965, Ordenación, Turística, Real, Decreto, 39/2010, 15, Enero, Tipología, Clasificación, Temáticos, Buffet, Take, Away, Alta, Cocina, Gourmet, Comida, Rápida, Fast, Food, Cafeterías, Café-Bar, Musical, Salas, Fiesta, Funciones, Gerenciales, Departamentalización, Circuitos, Información, Dirección, Equipos, Trabajo, Gestión, Calidad, Iso, Auditoría, Autoevaluación.

Información gratis Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

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

Gestión de Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



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 Departamentos de Servicio de Alimentos y Bebidas (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200