



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## **Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble**

Información gratis Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y

**Titulación)**

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

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

Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)

# ***Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)***

**Duración:** 500 horas

**Precio:** 269 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)

## Descripción

Si quiere dedicarse profesionalmente al mundo de la hostelería y restauración y desea conocer los aspectos fundamentales sobre el servicio de catering y la figura del Wedding Planner este es su momento, con el Curso de Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta labor con éxito. La organización de las bodas requiere una dedicación que en muchos casos es imposible compaginar con vuestra vida cotidiana. Por este motivo se han puesto de moda lo denominado Wedding Planner, en el que se deben abarcar diferentes situaciones como el catering y la organización. Realizando este Curso conocerá todo lo referente a conceptos como protocolo en este entorno y además aprenderá inglés profesional para desenvolverse de manera experta.

Información gratis Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)

## 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 Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)

## A quién va dirigido

El Curso de Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo está dirigido a todas aquellas profesionales implicadas en el proceso de organización de una boda, o cualquier persona interesada en adquirir conocimientos específicos sobre el servicio de catering.

## Objetivos

- Aprender de manera práctica como poder realizar la organización de una boda.
- Recoger todos los procesos necesarios para la organización de una boda.
- Aprender a manejar Microsoft Project 2013 para poder planificar una boda correctamente.
- Aplicar los principios y procedimientos más adecuados para garantizar la calidad, ejecución en el plazo establecido y dentro de los costes prefijados de la organización de una boda.
- Analizar información y diseñar procesos de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material con el objetivo de ofrecer servicios de catering.
- Describir y aplicar procedimientos para la supervisión de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer servicios de catering.
- Describir y aplicar los procedimientos de supervisión del estado de la flota de vehículos dedicada al transporte de la oferta de catering contratada.
- Aplicar las normas de protocolo en restauración.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

## Para que te prepara

Este Curso de Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo le prepara para conocer de manera básica como poder realizar la organización de una boda (wedding planner). Además le prepara para conocer a fondo el mundo del catering, aprendiendo las técnicas de organización y planificación oportunas así como el servicio de calidad a ofrecer y la logística.

## Salidas laborales

Wedding Planner / Organización de Bodas / Catering / Hostelería / Restauración / Restaurantes / Eventos.

Información gratis Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)

## Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Técnico Profesional en Servicio de Catering con 300 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación de Técnico Profesional de Wedding Planner y Protocolo con 200 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



**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 Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)



### 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 Especial de Consejo Económico 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 infórmate 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 Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)

## Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Normas de Protocolo en Restauración'
- Manual teórico 'Logística del Catering'
- Manual teórico 'Inglés Profesional para Servicios de Restauración'
- Manual teórico 'Wedding Planner'
- CDROM 'MF1051\_2 Inglés Profesional para Servicios de Restauración'
- CDROM 'Wedding Planner'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)

## 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 Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

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

Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)

## 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 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 Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## Programa formativo

# PARTE 1. WEDDING PLANNER

## MÓDULO 1. WEDDING PLANNER

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVENTOS Y PROTOCOLO

- 1.El concepto de protocolo
- 2.Clases de protocolo
- 3.Descripción de las razones y aplicaciones más habituales del protocolo en diferentes eventos
- 4.Aplicación de las técnicas de protocolo más habituales
- 5.Aplicación de las técnicas más habituales de presentación personal
- 6.El protocolo aplicado a la restauración

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

- 1.La importancia de la indumentaria para cada acto
- 2.La confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones
- 3.Normas de cortesía: presentaciones y saludos

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

- 1.Aperitivos, cócteles y recepciones
- 2.Discurso 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

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL EVENTO COMO PROYECTO: PLANIFICACIÓN, PRESUPUESTACIÓN Y ORGANIZACIÓN

- 1.Fuentes y medios de acceso a la información
- 2.Criterios de selección de servicios, prestatarios e intermediarios
- 3.Negociación con proveedores: planteamientos y factores clave. Aspectos re- negociables
- 4.Infraestructuras especializadas para reuniones, actos y exposiciones
- 5.Programación del evento. Tipología de actos en función de tipología de eventos: sesiones, presentaciones, descansos, comidas, ceremonias, espectáculos y exposiciones
- 6.Programación de la logística y de los recursos humanos
- 7.Programación de ofertas pre y post evento en función de la tipología de los participantes, tales como ponentes, delegados, acompañantes, comités organizadores y científicos

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

**Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)**

8. Gestión de espacios comerciales y de patrocinios
9. Presidencias honoríficas y participación de personalidades
10. Confección de cronogramas
11. Previsión de situaciones emergentes; planes de contingencia; planes de seguridad
12. Presupuestación del evento

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. SERVICIOS REQUERIDOS EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS**

1. Servicios de alojamiento y restauración: Establecimientos. Tipos y características. Formas de servicio.

Tarifas

2. Servicios y métodos de reproducción y proyección de imagen y sonido y de telecomunicaciones
3. Métodos y tecnologías de gestión y control de los accesos
4. Servicios y sistemas de montaje de stands y exposiciones
5. Servicios de animación cultural y producción de espectáculos
6. Transportes de acceso a la sede del evento y transportes internos colectivos Servicios de diseño, edición e impresión de materiales gráficos, audiovisuales y digitales Empresas, servicios y funciones de las azafatas de congresos Otros servicios requeridos de los eventos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL EVENTO COMO PROYECTO: DIRECCIÓN Y CONTROL**

1. Control de inscripciones Control de cobros
2. Confirmaciones de inscripción, asignación de espacios en exposiciones y otras comunicaciones a inscritos
3. Protección de datos personales
4. Documentación del evento
5. Procesos administrativos y contables Seguimiento del proyecto. Actuaciones ante desviaciones
6. Coordinación
7. Evaluación de servicios y suministros
8. Formalización de contratos. Documentación
9. Supervisión y control del desarrollo del evento
10. Coordinación y recursos de comunicación, puntualidad en los actos, protocolo, seguridad, servicio técnico, reclamaciones, quejas, conflictos y otras situaciones emergentes
11. Documentos de control del evento
12. El informe final del evento Balances económicos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL EVENTO COMO PROYECTO: ORGANIZACIÓN**

1. La organización del evento: Definición de funciones y tareas
2. Comités y secretarías: funciones y coordinación
3. Gestión de colaboradores y patrocinio
4. Soportes y medios para ofrecer información del evento
5. Difusión del evento y captación de participantes
6. Estructura organizativa de un equipo de gestión de eventos
7. Funciones y responsabilidades
8. Procedimientos e instrucciones de trabajo

## **MÓDULO 2. ASPECTOS PRÁCTICOS DEL WEDDING PLANNER**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. WEDDING PLANNER**

1. Introducción
2. Primeros pasos
3. Elegir la vista de project

Información gratis Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



- 4.Video-Tutorial Elegir una vista
- 5.Elegir la escala temporal de project
- 6.Video-Tutorial Elegir una escala temporal
- 7.Cómo cambiar la duración de una tarea
- 8.Video-Tutorial Cambiar la duración de una tarea
- 9.Estimaciones del tiempo de las tareas:
- 10.Creación de las primeras tareas de la boda
- 11.Video-Tutorial Creación de las primeras tareas de la boda
- 12.Dar formato a las barras del diagrama de Gantt
- 13.Video-Tutorial Dar formato a las barras del diagrama de Gantt
- 14.Creación de hitos y resolución de incompatibilidades.
- 15.Video-Tutorial Creación de hitos y resolución de incompatibilidades
- 16.Disminuir gastos de la boda
- 17.Video-Tutorial Informes

## **PARTE 2. SERVICIO DE CATERING**

### **MÓDULO 1. LOGÍSTICA DE CATERING**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CATERING**

- 1.Tipologías de catering a ofertar.
- 2.Relaciones con otros departamentos.
- 3.Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- 4.Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
- 5.Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
- 6.Maquinaria y equipos habituales.
- 7.Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
- 8.Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- 9.Especificidades en la restauración colectiva.
- 10.Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CATERING**

- 1.Tipologías de catering.
- 2.Materiales necesarios según el catering a ofertar.
- 3.El proceso de montaje de servicios de catering.
- 4.Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
- 5.El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOGÍSTICA DEL CATERING**

- 1.Categorías de empresas de catering.
- 2.Normativas de las empresas de catering.
- 3.Control de flota de vehículos.
- 4.Control de documentación.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CATERING**

- 1.Creación de manuales de trabajo.
- 2.Planificación de recursos.
- 3.Registros documentales y control sanitarios.

4.Manual de procedimiento de venta y servicio.

## **MÓDULO 2. 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.Disursos 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.

## **MÓDULO 3. 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).



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

## Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)

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.

## 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:

2013, Administración, Anillos, Aplicación Informática, Apoyar, Asesorar, Banquete, Boda, Buffet, Catering, Celebración, Cocina, Comida, Control de Proyectos, curso, Día, Diversión, Evento, Fehca, Fiesta, gestión de proyectos, hostelería, Impresión de Gráficos, Inglés, Management Body of Knowledge, Microsoft, Novios, Obra, Operaciones de Seguimiento, Organización, Parejas, Planner, PMBoK, PMI, profesional, Programación de Tareas, Project, Project Management Institute, Protocolo, proyecto, Servicio, Software, técnico, Turismo, Viaje, Wedding

Información gratis Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



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

Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner y Protocolo (Doble Titulación)



**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](mailto: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 Técnico Profesional en Servicio de Catering + Curso de Wedding Planner



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**