



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración



DURACIÓN:

240 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School 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).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que consiste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Universidad de Granada y se expide en virtud de los requisitos establecidos en el plan de formación de postgrado, certificado de haber superado los estudios correspondientes de Competencia en el Idioma, y en el ámbito de la acreditación de los contenidos profesionales adquiridos en virtud de la experiencia laboral y de la formación en la escuela de la que se trata en el momento de inscripción. El presente Título es expedido en Granada, España, el día 11 de Noviembre de 2019. El presente Título es expedido en Granada, España, el día 11 de Noviembre de 2019. El presente Título es expedido en Granada, España, el día 11 de Noviembre de 2019.

Descripción

Si trabaja en el mundo de la restauración y quiere conocer las técnicas para administrar una cocina y supervisar los servicios prestados en este sector este es su momento, con el Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función de la mejor manera posible. Gracias al Curso conocerá los diferentes procesos de administración necesarios para tener éxito en una cocina, así como a desarrollar servicios de calidad en restauración.

Objetivos

Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración **Ver Curso**

- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para unidades de producción culinaria.
- Identificar la función de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria, calcular costes y elaborar presupuestos económicos que permitan establecer programas de actuación.
- Analizar estructuras organizativas y funcionales propias de diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, y su entorno de relaciones internas y externas, justificando estructuras organizativas y tipo de relaciones adecuadas a cada tipo de empresa o unidad departamental.
- Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal apropiados para unidades de producción culinaria, comparándolos críticamente.
- Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan.
- Aplicar técnicas de dirección de personal apropiadas para departamentos o unidades de producción culinaria.
- Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente que se utilizan en el asesoramiento gastronómico y resolución de peticiones y quejas.
- Analizar los diferentes modos de implementación y gestión de los sistemas de calidad en unidades de producción culinaria, justificando sus aplicaciones.
- Desarrollar con éxito los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas en restauración.
- Conocer el proceso de elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.

A quién va dirigido

Este Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración está dirigido a todos aquellos profesionales del sector de la restauración que quieran seguir formándose, así como a personas interesadas en especializarse en funciones administrativas de este entorno.

Para qué te prepara

Este Postgrado de Administración y Desarrollo de Servicios en Restauración le prepara para tener una visión completa de los servicios a prestar en restauración además de las técnicas administrativas a llevar a cabo en cocina.

Salidas Laborales

Restauración / Hostelería.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Supervisión y Desarrollo de Procesos de Servicio en Restauración'
- Manual teórico 'Administración en Cocina'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Administración en Cocina'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

MÓDULO 1. ADMINISTRACIÓN EN COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Proceso de planificación empresarial.
2. La planificación departamental:
 - 1.- Principales tipos de planes empresariales:
 - 1.* Objetivos.
 - 2.* Estrategias.
 - 3.* Políticas; relación entre ellos.
3. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad.
4. La planificación en las unidades de producción culinaria.
5. Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIOS EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales:
 - 1.- Previsión.
 - 2.- Presupuesto.
 - 3.- Control.
2. Presupuestos:
 - 1.- Concepto.
 - 2.- Propósito.
3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria:
 - 1.- Definición.
 - 2.- Diferenciación.

3.- Elaboracion.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1.Cuentas de costes en las unidades de produccion culinaria:

1.- Estructura.

2.- Resultados.

2.Costes empresariales especificos:

1.- Tipos.

2.- Calculo.

3.Niveles de productividad, puntos muertos de explotacion y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informaticas:

1.- Calculo y Analisis:

1.* Hojas de calculo.

2.* Word.

3.* Excel.

4.* Programas especificos.

4.Parametros establecidos para evaluar:

1.- Ratios y porcentajes.

2.- Margenes de beneficio.

3.- Rentabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1.Normativas sobre autorizacion de establecimientos de restauracion:

1.- Interpretacion.

2.- Clasificacion.

2.Establecimientos de restauracion:

1.- Tipologia.

2.- Clasificacion.

3.Organizacion y relacion de funciones gerenciales:

1.- Naturaleza.

2.- Proposito.

4.Patrones basicos de departamentalizacion tradicional en las areas de restauracion:

1.- Ventajas e inconvenientes.

5.Caracteristicas de los distintos tipos de establecimientos de restauracion:

1.- Estructuras.

2.- Relaciones departamentales.

3.- Relaciones externas.

6.Objetivos de cada departamento del area o establecimiento de restauracion:

1.- Diferenciacion.

2.- Distribucion de funciones:

- 1.* Circuitos.
- 2.* Tipos de informacion.
- 3.* Documentos internos y externos.
- 4.* Relaciones interdepartamentales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

- 1.Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
- 2.Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
- 3.Relación con la función de organización.
- 4.Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de produccion culinaria:
 - 1.- Analisis.
 - 2.- Comparacion.
 - 3.- Redaccion.
- 5.Programas de formacion para personal dependiente de la unidad:
 - 1.- Analisis.
 - 2.- Comparacion.
 - 3.- Propuestas razonadas.
- 6.Tecnicas de comunicacion adaptadas a la integracion de personal:
 - 1.- Identificacion.
 - 2.- Aplicaciones.
- 7.Tecnicas de motivacion adaptadas a la integracion de personal:
 - 1.- Identificacion.
 - 2.- Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

- 1.Comunicacion en las organizacion del trabajo:
 - 1.- Procesos y aplicaciones.
- 2.Negociacion en el entorno laboral:
 - 1.- Procesos y aplicaciones.
- 3.Problemas en el entorno laboral:
 - 1.- Solucion.
 - 2.- Decisiones.
- 4.Sistemas de direccion y tipos de mando/ liderazgo:
 - 1.- Justificacion y aplicaciones.
- 5.Analisis de herramientas para la toma de decisiones:
 - 1.- Simulaciones.
- 6.Equipos y reuniones de trabajo:
 - 1.- Direccion.
 - 2.- Dinamizacion.

7.Motivación en el entorno laboral.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

1.Clientes y trato:

- 1.- Tipos.
- 2.Normas de actuación en función de tipologías de clientes.
- 3.Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.
- 4.Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
- 5.Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
- 6.Interpretación de comportamientos básicos:
 - 1.- Tipologías.
 - 2.- Diferencias culturales.

7.Asesoramiento gastronómico especializado.

8.Protección de consumidores y usuarios:

- 1.- Normativa aplicable en España.
- 2.- Normativa aplicable en la Unión Europea.

9.Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1.Tipos.

2.Comparación.

3.Programas a medida y oferta estándar del mercado:

- 1.- Utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1.Evolución histórica de la calidad:

- 1.- El concepto de calidad en la producción y en los servicios.
- 2.- La gestión de la calidad total.
- 3.- Peculiaridades en la producción y servicios culinarios.

2.El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española:

- 1.- Sistemas y normas de calidad.
- 2.- Peculiaridades en el subsector de restauración.
- 3.- Otros sistemas de calidad.
- 4.- La acreditación de la calidad.

3.Sistema de calidad en producción y servicio culinarios:

- 1.- Factores clave.
- 2.- Proyecto.
- 3.- Programas.
- 4.- Cronograma.

4.Especificaciones y estándares de calidad:

- 1.- Normas.

- 2.- Procedimientos
- 3.- Instrucciones de trabajo.
- 5.Gestion de la calidad en restauracion:
 - 1.- Procesos.
 - 2.- Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
- 6.Planes de mejora.
- 7.Los grupos de mejora.
- 8.Herramientas básicas para la mejora de la calidad.
- 9.Satisfaccion de la clientela:
 - 1.- Evaluacion.
 - 2.- Cuestionarios de satisfaccion y otras herramientas.
- 10.Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
- 11.Gestión documental del sistema de calidad.
- 12.Evaluacion del sistema de calidad:
 - 1.- Auto-evaluaciones.
 - 2.- Auditorias.
 - 3.- Procesos de certificacion.

MÓDULO 2. 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.