



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en
la Restauración Organizada en Cadena

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education 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 formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena



DURACIÓN

100 horas



MODALIDAD

Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education



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 International Online Education 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 Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sella

Firma del Alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO



DESCRIPCIÓN

Este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización de este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena de la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del área de conocimiento Restauración el alumno estudiara los conceptos básicos y específicos de dicha materia. Realiza esta formación y especialícese en Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena.

OBJETIVOS

Este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena facilitará el alcance de los siguientes objetivos establecidos: Aplicar las técnicas precisas para supervisar el cumplimiento de los procedimientos de gestión, de cumplimiento legal y normativo en el ámbito de los nuevos conceptos de restauración organizada. Así como, controlar el correcto uso de las herramientas de gestión y equipos precisos para la aplicación de dicha normativa y procedimientos, motivando y orientado al personal del establecimiento para una correcta aplicación de dichas técnicas, buscando una actitud proactiva hacia la satisfacción de los clientes.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena está dirigido a todas aquellas personas interesadas en especializarse en dicha materia correspondiente a la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del Área de Conocimiento Restauración y que quieran especializarse en Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena.

PARA QUÉ TE PREPARA

Este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Organizada en Cadena le prepara para especializarse en Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena dentro de la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del área de conocimiento Restauración, todo ello con único objetivo que es: Aplicar las técnicas precisas para supervisar el cumplimiento de los procedimientos de gestión, de cumplimiento legal y normativo en el ámbito de los nuevos conceptos de restauración organizada. Así como, controlar el correcto uso de las herramientas de gestión y equipos precisos para la aplicación de dicha normativa y procedimientos, motivando y orientado al personal del establecimiento para una correcta aplicación de dichas técnicas, buscando una actitud proactiva hacia la satisfacción de los clientes.

SALIDAS LABORALES

Gracias a este Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena aumentarás tu formación en el ámbito de la restauración. Además, completará tu formación en el sector hostelero.

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena
- Paquete SCORM: Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en la Restauración Organizada en Cadena



** Envío de material didáctico solamente en España.*

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1

NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
2.625 opiniones4,7 ★★★★★
12.842 opiniones8.582
suscriptores5.856
suscriptores

2

NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3

NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.

EQUIPO DOCENTE
ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.



7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en
la Restauración Organizada en Cadena

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



CERTIFIED
ASSOCIATE



Programa Formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DENOMINACIÓN. INTRODUCCIÓN AL CUMPLIMIENTO NORMATIVO CORPORATIVO

1. Elementos que constituyen el cumplimiento normativo.
 1. - Elementos legales a supervisar.
 2. - Procedimientos de marca.
 3. - Procedimientos de seguridad e higiene.
 4. - Control de aplicación de herramientas operativas.
 5. - Procedimientos de crisis.
2. Cómo se debe transmitir y motivar al equipo para lograr el cumplimiento.
3. Auditorías corporativas en la restauración organizada: qué son, cómo se aplican. Consecuencias de no superarlas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DENOMINACIÓN: SUPERVISIÓN DEL CUMPLIMIENTO NORMATIVO.

1. Puntos de control y mapas de riesgos asociados a:
 1. - Control del cumplimiento de la normativa de seguridad y salud laboral.
 2. - Control y supervisión del cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria.
 3. - Control y supervisión del cumplimiento de la normativa de emergencias.
2. Otra normativa legal a cumplir.
3. Anticiparse a las potenciales incidencias.
4. Actuación en caso de incidencias.
5. Comunicación de las incidencias.
6. Procedimientos correctores.
7. Consecuencias del incumplimiento:
 1. - Para el establecimiento.
 2. - Para los responsables.
 3. - Para los trabajadores.
 4. - Para la marca.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN OPERATIVA

1. Herramientas operativas. Características. Uso y supervisión de su aplicación.
 1. - Listas de apertura.
 2. - Listas de cierre.
 3. - Chequeos de limpieza.
 4. - Chequeos de desinfección.
 5. - Control de caja.
 6. - Pedidos de apertura.
 7. - Pedido del día siguiente.
 8. - Relación de pérdidas no deseadas.
 9. - Relación de incidencias y reparaciones.

2. Supervisión de la limpieza de las instalaciones y equipos.
3. Supervisión del mantenimiento de instalaciones:
 1. - Control operativo de instalaciones, infraestructuras tecnológicas.
 2. - Control de las reparaciones.
 3. - Control de elementos y sistemas de seguridad y emergencia.
4. Supervisión de aplicación de encuestas de satisfacción.
5. Supervisión de aplicación de las normas de la marca:
 1. - Conocimiento del producto por el personal.
 2. - Conocimiento de las normas críticas de la marca.
 3. - Aplicación de planogramas.
 4. - Aplicación de principios de exposición.
6. Supervisión de las implantaciones nuevas:
 1. - Promociones en el punto de venta.
 2. - Criterios de información a los clientes.
 3. - Soportes informativos.
 4. - Elementos de merchandising.
 5. - Conocimientos del personal.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DENOMINACIÓN: APOYO AL EQUIPO DE TRABAJO EN UN LOCAL DE RESTAURACIÓN ORGANIZADA

1. La importancia de la Comunicación al equipo.
2. Técnicas de motivación. Errores a evitar.
3. Técnicas de asertividad.
4. Refuerzo positivo.
5. La evaluación del desempeño de los colaboradores. Objetivos de la evaluación del desempeño.
6. Método de evaluación del desempeño de un equipo.
7. La evaluación objetiva y práctica. Errores a evitar.
8. Listas de chequeo / observación de desempeño.
9. Barreras a la valoración del desempeño.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Aplicación de Procedimientos y Normativa de Empresa en
la Restauración Organizada en Cadena

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!