



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



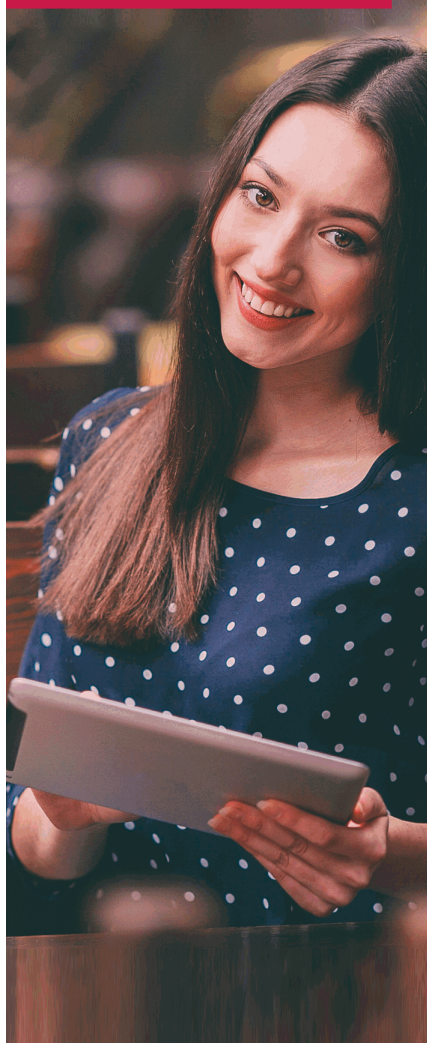
Postgrado en Aprovisionamiento y Servicio de Restauración en Alojamientos Rurales



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 en Aprovisionamiento y Servicio de Restauración en Alojamientos Rurales

**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).



Objetivos

- Desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en el comedor, utilizando las técnicas idóneas según tipo y/o categoría del alojamiento.
- Comparar y aplicar técnicas para la compra de mobiliario y equipos y para el aprovisionamiento y control de consumos de mercancías que resulten necesarios para la puesta en marcha de alojamientos rurales y para cubrir las exigencias derivadas de su explotación.
- Estimar posibles precios de ofertas de alojamiento y gastronómicas propias de alojamientos rurales, de acuerdo con planes de negocio.
- Aplicar los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de alojamiento rural.
- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos que pueden ser necesarios para la gestión y control administrativo contable del alojamiento rural.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo, concretamente en alojamiento rural, dentro del área profesional de agroturismo, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el aprovisionamiento, control de costes, gestión y servicio de restauración en el alojamiento rural.

Para qué te prepara

Este Postgrado en Aprovisionamiento y Servicio de Restauración en Alojamientos Rurales, forma al alumnado en los sistemas de aprovisionamiento control de costes, gestión y servicios de restauración ofrecido en los alojamientos rurales.

Salidas Laborales

Desarrolla su actividad en alojamientos turísticos situados en entornos rurales, como casas o apartamentos, albergues y hoteles rurales, u otros establecimientos de semejante naturaleza, como propietario que gestiona, presta el servicio o asegura su prestación, o como empleado cualificado que realiza sus funciones bajo la dependencia del propietario o superior jerárquico correspondiente.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Servicio de Restauración en Alojamientos Rurales Ubicados en Entornos Rurales y/o Naturale
- Manual teórico 'Aprovisionamiento, Control de Costes y Gestión del Alojamiento Rural'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Aprovisionamiento, Control de Costes y Gestión del Alojamiento Rural'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

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



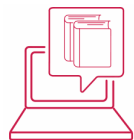
Más de 150 cursos Universitarios

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

PARTE 1. SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS RURALES UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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 2. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

- 1.La comunicación verbal: mensajes facilitadores
- 2.La comunicación no verbal
- 3.La comunicación escrita
- 4.Barreras de la comunicación
- 5.La comunicación en la atención telefónica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

- 1.Elementos claves en la venta

2. Las diferentes técnicas de Venta Merchandising para bebidas y comidas
3. Fases de la Venta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

1. Montaje y adecuación de las instalaciones
2. Disposición de la decoración y ambientación
3. Puesta a punto de la maquinaria y equipos
4. Información gastronómica
5. Servicio de alimentos y bebidas
6. Descripción, aplicación y formalización de las comandas
7. Seguimiento del servicio
8. Normas básicas de protocolo y comportamiento en la mesa
9. Postservicio de alimentos y bebidas
10. Supervisión de instalaciones y equipamiento

PARTE 2. APROVISIONAMIENTO, CONTROL DE COSTES Y GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPRA, APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES EN ALOJAMIENTOS RURALES

1. Compra y aprovisionamiento
2. Control de Consumos y costes
3. Gastos relacionados con las materias primas y las preparaciones culinarias

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN ECONÓMICA Y ADMINISTRATIVA DE LA ACTIVIDAD DE ALOJAMIENTO RURAL

1. Gestión de la producción de los servicios
2. Control, fomento y desarrollo de los servicios ofrecidos
3. Desarrollo de nuevos productos
4. Opciones para influir en el precio de los recursos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE ALMACÉN

1. Sistema de recuento físico de existencias
2. Stock mínimo
3. Stock Máximo
4. Adecuación de los niveles de stock al Plan de Operaciones y Previsiones de actividad
5. Valoración económica de las existencias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN FINANCIERA Y FISCAL

1. El equilibrio entre los gastos y los ingresos
2. El control del endeudamiento con terceros, y en especial con las entidades financieras
3. El control de los gastos financieros (negociación de préstamos)

4. La optimización de ingresos financieros, derivados de inversiones
5. La actualización y veracidad del registro contable de la actividad que se realiza
6. Los Balances de situación (activo que se tiene y lo que se debe)
7. Tributos, tasas e impuestos que se deben de pagar a las diferentes Administraciones Públicas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTIMACIÓN DE OFERTAS DE ALOJAMIENTO Y GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ALOJAMIENTOS RURALES

1. Ofertas de alojamiento
2. Ofertas gastronómicas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIONES INFORMÁTICAS PARA LA GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL

1. Elección y adquisición de elementos informáticos
2. Adquisición del equipo informático
3. Elección de programas de gestión necesarios
4. Adquisición legal de los programas
5. Programas específicos para la gestión administrativa contable del alojamiento rural