



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Habilidades y Competencias en la Gestión del Servicio de Sala en Restauración





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

SOMOS EUROINNOVA

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 estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa 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.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 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.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 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

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 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. 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**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este Curso de Habilidades y Competencias en la Gestión del Servicio de Sala en Restauración le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización de este Curso de Habilidades y Competencias en la Gestión del Servicio de Sala en Restauración 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 Habilidades y Competencias en la Gestión del Servicio de Sala en Restauración.

Objetivos

Adquirir las habilidades y competencias necesarias para la organización y dirección del departamento de sala y del servicio de calidad en la atención al cliente.

A quién va dirigido

Este Curso de Habilidades y Competencias en la Gestión del Servicio de Sala en Restauración 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 Habilidades y Competencias en la Gestión del Servicio de Sala en Restauración.

Para qué te prepara

Este Curso de Habilidades y Competencias en la Gestión del Servicio de Sala en Restauración le prepara para especializarse en Habilidades y Competencias en la Gestión del Servicio de Sala en Restauración dentro de la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del área de conocimiento Restauración, todo ello con único objetivo que es: Adquirir las habilidades y competencias necesarias para la organización y dirección del departamento de sala y del servicio de calidad en la atención al cliente.

Salidas laborales

Hostelería / Restauración

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DEL DESARROLLO DEL TURISMO

1. Introducción.
2. La oferta turística

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MOBILIARIO DE SALA Y MATERIAL DE SALA.

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. El local.
4. El mobiliario.
5. El material. (La vajilla, la cristalería, la lencería, la cubertería, otros materiales).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE.

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. La comanda.
4. Tipos de servicios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE

1. Servicio con guerdón.
2. Mise en place para el guerdón.
3. Equipo especial.
4. Generalidades.
5. Consejos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MISE EN PLACE. LAS OPERACIONES POST-SERVICIO.

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. El post-servicio.
4. Consejos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE FACTURACIÓN

1. Objetivos.
2. Ciclo de control del departamento de alimentos y bebidas.
3. Circuito administrativo de la comanda.
4. La factura.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA DISTRIBUCIÓN DE TRABAJOS (PASOS DETALLADOS DEL SERVICIO).

1. Los rangos.
2. El comandeo.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

3. El control de mesas.
4. El pasaplatos.
5. El pasabebidas.
6. La barra.
7. Los postres.
8. El office.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. OPERACIONES DE SERVICIOS ESPECIALES

1. Introducción.
2. Objetivos.
3. El servicio de banquetes en restaurantes o complejos.
4. Pasos desde el primer contacto.
5. Funciones y perfiles de trabajo.
6. Consejos.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES.

1. Relaciones entre los distintos departamentos de un restaurante.
2. Consejos organizativos para el maître.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONSEJOS PARA RECOMENDAR UN BUEN VINO .

1. Los buenos consejos para disfrutar del vino.
2. Dónde y cómo guardar el vino.
3. Guía de combinación de vinos (maridajes).
4. Denominaciones de origen de vinos españoles.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA.

1. Cocinas regionales.
2. Cocina creativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIÓN LEGISLATIVA SOBRE TABACO Y SIMILARES.

1. Normativa del tabaco.
2. Cigarros puros y cigarrillos.
3. Dispositivos electrónicos.
4. Pipas de agua y similares.

¿Te ha parecido interesante esta información?

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

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group