

10 - CURSOS ESPECIALES PARA HOSTELERIA.

10 - CURSOS ESPECIALES PARA HOSTELERIA.

Hostelería

[\[ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA\]](#)

[\[ALERGIAS ALIMENTARIAS \(Adaptación Norma UE 1169/2011\)\]](#)

[\[CURSO BÁSICO DE CAMARERO\]](#)

[\[MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA\]](#)

[\[CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS\]](#)

[\[PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA\]](#)

[\[DIETÉTICA Y NUTRICIÓN\]](#)

Emprendedores

[\[FRANQUICIAS\]](#)

[\[CREACIÓN DE EMPRESAS. PLAN DE NEGOCIOS\]](#)

[\[INSTRUMENTOS DE FINANCIACIÓN\]](#)

CURSOS BONIFICABLES PARA TRABAJADORES

ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA



Atención al cliente de Hosteleria

OBJETIVOS

Asimilar normas básicas de actuación y procedimientos a seguir relativos al trato con el cliente.

Comprender la necesidad de trabajar en equipo y la importancia del servicio al cliente interno.

Conocer el significado de la calidad en la atención al cliente y los elementos a considerar para llegarla a conseguir.

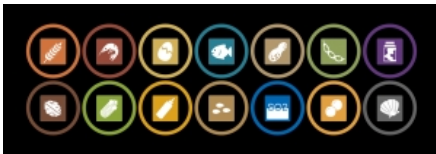
Definir las conductas y actitudes adecuadas que debe mostrar un camarero para ser capaz de satisfacer las necesidades de clientes con personalidades diferentes.

Desarrollar habilidades de comunicación para mejorar el trato con los clientes.
Determinar y potenciar las competencias personales necesarias para desempeñar tareas de servicio y atención al cliente.
Entender las diferentes etapas de proceso de atención al cliente como un proceso de venta.
Saber reaccionar ante situaciones comprometidas y adversas (quejas y reclamaciones) para saber sacar partido de ellas.

[VER TEMARIO](#)

ALERGIAS ALIMENTARIAS

(Adaptación Norma UE 1169/2011)



ALERGENOS ALIMENTARIOS

OBJETIVOS:

Entender la nueva normativa expuesta en el reglamento EU 1169/2011 y la obligatoriedad de proporcionar al consumidor final toda la información sobre los alérgenos que puedan contener los alimentos.

Sensibilizar a los alumnos en materia de las alergias e intolerancias alimentarias.

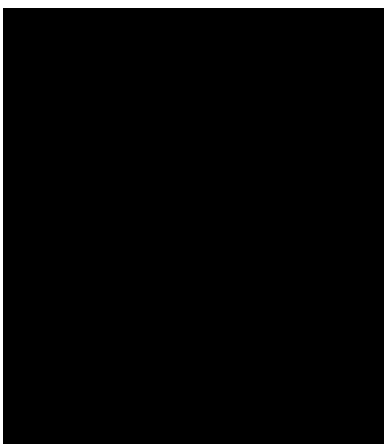
Conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas que no cumplan con la normativa europea 1169/2011.

Aprender cómo hacer frente a la nueva normativa europea 1169/2011.

Mejorar las condiciones de seguridad e higiene alimentaria en relación con las alergias e intolerancias de origen alimentario.

[VER TEMARIO](#)

CURSO BÁSICO DE CAMARERO



Curso Camarero

OBJETIVOS:

Aplicar las técnicas de recepción, acomodo y despedida de clientes.

- Organizar y efectuar el montaje de mesas de acuerdo con las normas establecidas para todo tipo de servicio así como utilizar eficazmente el equipamiento, dotación y mobiliario.
- Aplicar las diferentes técnicas de servicio existentes en restauración.
- Tomar la comanda y colocar los cubiertos apropiados para cada alimento.
- Identificar y aplicar las normas generales establecidas para el servicio de mesa, utilizando los distintos tipos de servicio.
- Conocer el funcionamiento interno de bar?cafetería y utilizar las instalaciones adecuadamente, equipos y herramientas necesarios para la prestación del servicio.
- Preparar y presentar los tipos de bebidas más habituales.
- Aplicar las normas y medidas necesarias para evitar los riesgos laborales

[VER TEMARIO](#)

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EN HOSTELERÍA



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
OBJETIVOS:

- Adquirir los conocimientos necesarios sobre la manipulación del alimento, así como su normativa.
- Aprender la importancia que tiene la calidad del alimento de cara a la satisfacción del consumidor.
- Conocer las repercusiones que tiene el mal uso de los instrumentos de trabajo en los diferentes procesos de la cadena alimentaria.
- Poseer una visión amplia sobre el concepto de alimentación saludable.

[VER TEMARIO](#)

CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS



CARTAS Y MENÚS

OBJETIVOS:

- Conocer las bases de la restauración moderna.
- Planificar la creación de cartas y menús.
- Identificar la mejor estrategia para la presentación, diseño e imagen.
- Conocer las diferentes ofertas gastronómicas existentes en el mercado.
- Conocer los aspectos prácticos de la elaboración de cartas y menús.
- Dominar las estrategias para la creación de una política de precios.
- Dominar la Ingeniería de Menús: Popularidad y Rentabilidad

VER TEMARIO

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA



PRL - Hostelería

OBJETIVOS:

- Conocer en un sentido amplio y práctico la prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería.
- Profundizar en los riesgos generales y específicos relacionados con los lugares de trabajo, equipos de trabajo de hostelería, carga manual, riesgo eléctrico, ambiente térmico, productos químicos, riesgos psicosociales, etc.
- Indicar al trabajador o trabajadora las medidas de prevención concretas que debe llevar a cabo para evitar o minimizar los riesgos laborales.
- Conocer las buenas prácticas en el uso de maquinaria de hostelería.
- Incidir en las normas básicas de manipulación de alimentos.
- Formar en otras competencias que permitan afrontar situaciones de emergencia o de incendio.
- Asimilar las nociones básicas de primeros auxilios.

VER TEMARIO

Para complementar los 10 - CURSOS ESPECIALES PARA HOSTELERIA. Proponemos cuatro cursos más que porporcionarán valor añadido al establecimiento y si se tiene pensado abrir un negocio de Hostelería, unos conocimientos esenciales para que la inquitud emprendedora tenga éxito.

CURSOS COMPLEMENTARIOS HOSTELERIA

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN



MÓDULO 1: Introducción a la dietética y la nutrición. Conceptos básicos

MÓDULO 2: Los nutrientes

MÓDULO 3: Técnicas alimentación y nutrición a lo largo de la vida

MÓDULO 4: Dietoterapia

FRANQUICIAS



Comprender su concepto y su forma de funcionamiento, estudiando diferentes tipos de franquicias y otras modalidades de alianzas comerciales. ?

Sopesar las ventajas e inconvenientes para franquiciador y franquiciado de este sistema. ?

Conocer y valorar los diferentes elementos de una franquicia, desde el punto de vista de un futuro franquiciado.

CREACIÓN DE EMPRESAS. PLAN DE NEGOCIO:



Finance CSR

Desarrollar la cultura emprendedora. ? Orientar al emprendedor para la puesta en marcha de su negocio o empresa. ? Elaborar el Plan de Negocio o Business Plan y los distintos planes que lo componen: plan de marketing, plan de inversiones, plan de operaciones, plan de recursos humanos, plan financiero, plan económico financiero. ? Conocer de forma general la normativa, fiscalidad, costes de apertura, permisos, etc., que conllevan la apertura de un negocio. ? Poder presentar con éxito el proyecto empresarial ante organismos

INSTRUMENTOS DE FINANCIACIÓN



Adquirir nociones básicas que permitan conocer la situación real de la empresa, para, una vez efectuado el diagnóstico, comparar las diferentes ofertas de financiación y decidir cuál es la que mejor se adecua a la situación particular de cada empresa.