







***Experto en Planificación
Eventos en***



INESEM

SINESS SCHOOL

***y Dirección de Servicios y
Restauración***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Experto en Planificación Eventos en

duración total: 150 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Si quiere dedicarse profesionalmente al sector de la restauración, este curso le brinda conocimientos y técnicas de planificación y dirección de servicios en este sector. Con el Curso de Experto en Planificación y Dirección de Servicios de Restauración, adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta actividad. Este curso le brinda consejos y enseñanza para poder organizar y dirigir restaurantes, conociendo las pautas oportunas para conseguir un buen resultado de calidad.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Conocer el tipo de organización del servicio de restaur
- Aprender las clases del segmento del catering.
- Conocer el control de los datos y documentación exter
- Conocer los tipos de protocolo, así como, el protocolo
- Aprender cómo atender al cliente potencial cuando sol

+ Información Gratis

para qué te prepara

Este Curso de Experto en Planificación y Dirección de S prepara para tener una visión amplia sobre el concepto de planificación y dirección de servicios en eventos de e para desenvolverse de manera profesional en este sector

salidas laborales

Restauración / Turismo / Hostelería Experto en Catering

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

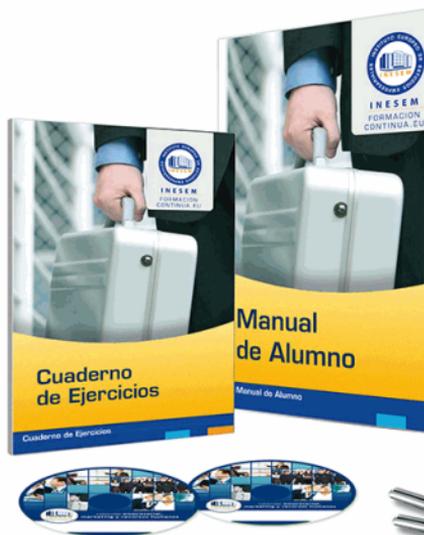
Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



Experto en Planificación y Dirección d

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis





plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendario
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO DE INSTALACIONES

1. Selección del servicio de restauración

1.- Clientes

2.- Organización del trabajo en la cocina

3.- Tipos de organización

+ Información Gratis

- 4.- Modo de producir las comidas
- 5.- Distribución de la comida
- 6.- Oferta gastronómica
- 7.- Tipo de servicio
- 8.- Maquinaria y equipamiento
- 9.- Financiación

2.El local

- 1.- Dimensionamiento del local
- 2.- Planificación de la cocina
- 3.- Factores que intervienen en la planificación de l
- 4.- Aspectos generales básicos para la construcción

3.Distribución y zonas de cocina

4.Instalaciones y equipamientos necesarios

- 1.- Área administrativa
- 2.- Área de almacenamiento y preparación
- 3.- Área de fabricación y servicio
- 4.- Área de almacén y limpieza de carros y vajillas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN DE INSTALACIONES Y

1.Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

2.Concepto del servicio de banquetes y análisis de su

+ Información Gratis

- 3.Composición del producto banquetes
- 4.¿Quién presta el servicio de banquetes?
- 5.Emresas de catering
 - 1.- Concepto
 - 2.- Claves del segmento del catering
 - 3.- Puntos a tener en cuenta en la organización de
- 6.Operaciones previas a la organización de caterings :
 - 1.- La persona encargada en el establecimiento de
 - 2.- Objetivos y organización del departamento de b
 - 3.- Aspectos clave en la organización de banquetes:
 - 4.- Relaciones interdepartamentales: coordinación
- 7.Determinación de necesidades de géneros y materia:
 - 1.- Concepto, características y objetivos de la oferta
 - 2.- Factores a tener en cuenta en la planificación d
 - 3.- Interacciones de la planificación de menús en o
 - 4.- Redacción y diseño de menús
 - 5.- Elaboración y planificación de la oferta gastronó
 - 6.- Gestión de compras
- 8.Selección y justificación de recursos humanos. Pers
auxiliares

+ Información Gratis

1.- Selección de personal

9.Reclutamiento

10.Servicios complementarios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

1.Análisis de las informaciones previas. Datos y expectativas de gestión

1.- Cómo atender al cliente potencial cuando solicita

2.- Contratación del servicio de banquetes

3.- Atención al cliente en la entrada

4.- Atención al cliente durante el servicio

2.Determinación del tipo de servicio

3.Secuenciación, organización de recursos humanos y

4.Convenciones

1.- Contratación de la convención

2.- Planificación y desarrollo de la convención

5.Control de las operaciones de montaje

1.- Instalaciones y equipamiento

6.Recogida final y terminación del servicio

1.- Autoevaluación

2.- Emergencias que hay que prever

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIRECCIÓN DE SERVICIOS

- 1.La información en el servicio
 - 1.- Control de la documentación interna
 - 2.- Control de los datos y documentación externa
- 2.Control de puntos críticos
 - 1.- Objeto
 - 2.- Ámbito de aplicación
 - 3.- Responsabilidades
 - 4.- Desarrollo
 - 5.- Documentación
- 3.Coordinación de las operaciones de recepción, ases
 - 1.- Atención al cliente
 - 2.- Facturación del servicio al cliente
- 4.Coordinación de operaciones de atención de quejas
- 5.Controles económicos
 - 1.- Objetivos
 - 2.- Introducción
 - 3.- Prime cost
 - 4.- Pasos fundamentales para un buen control de c

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DEL PROTOCOL

+ Información Gratis

- 1.El Protocolo: definición y tipos
- 2.El protocolo en restauración
- 3.El protocolo en la mesa
 - 1.- Montaje o esqueleto del evento
 - 2.- Montaje de la mesa
 - 3.- Entrada
 - 4.- El servicio
 - 5.- Finalización del servicio
- 4.Protocolo en la organización de eventos
- 5.Protocolo Institucional

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro I
restauración Alacreu, José Ramón. Publicado por Edi

+ Información Gratis

+ Información Gratis