



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***Experto en Gestión de Banquetes + Titulación
Universitaria en Dirección de Restaurantes (Doble
Titulación con 5 Créditos ECTS)***

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Experto en Gestión de Banquetes + Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

duración total: 325 horas

horas teleformación: 155 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Hoy en día, el ámbito hostelero es extremadamente competitivo, por lo que cada vez es más importante disponer de profesionales con buena capacidad en dirección de restaurantes que sean capaces de planificar y organizar el negocio. Por otra parte también se deben aprender diversas maneras de incrementar la afluencia a este tipo de establecimientos como la gestión de banquetes, Así, con el presente Curso de Experto en Gestión de Banquetes + Curso Universitario en Dirección de Restaurantes se pretende aportar los conocimientos necesarios para llevar a cabo de la forma más eficaz posible la gestión y organización de actividades relacionadas con la dirección de restaurantes y gestión de banquetes.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Describir la estructura organizativa de los restaurantes.
- Conocer la normativa aplicable a este tipo de establecimientos.
- Desarrollar los aspectos más relevantes relacionados con la dirección de los restaurantes.
- Dirigir y coordinar tanto el personal como los procesos administrativos y contables de los restaurantes.
- Introducir los factores determinantes de los riesgos laborales en restaurantes.
- Conocer en qué se basa la composición del producto banquetes.
- Aprender los aspectos clave en la organización de banquetes.
- Conocer el procedimiento de facturación y cobro en la prestación del servicio de banquetes.
- Aprender los factores a tener en cuenta en la planificación de menús.
- Conocer la promoción y venta de banquetes como una forma de captar clientes.

para qué te prepara

El presente Curso de Experto en Gestión de Banquetes + Curso Universitario en Dirección de Restaurantes le prepara para desarrollarte profesionalmente en el ámbito de los restaurantes y desempeñar funciones propias de puestos con niveles de responsabilidad directiva. Además con el Curso podrá conocer a fondo el ámbito de la restauración en relación con la gestión de banquetes, adquiriendo las técnicas necesarias para comercializar, planificar y controlar las tareas a realizar en un banquete de manera profesional.

salidas laborales

Hostelería / Restauración / Experto en gestión de banquetes / Turismo.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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 (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

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

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Dirección de Restaurantes'
- Manual teórico 'Gestión de Banquetes'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá 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, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

PARTE 1. DIRECCIÓN DE RESTAURANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES

- 1.Descripción de una organización eficaz
- 2.Tipos de estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN EN DEPARTAMENTOS

- 1.Organigrama
- 2.Relaciones con otros departamentos
- 3.Análisis de ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

- 1.Procedimiento para la identificación de puestos de trabajo
- 2.Procedimientos para la selección de personal

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA APLICABLE A LOS RECURSOS HUMANOS

- 1.Contratación
- 2.Estatuto de los trabajadores
- 3.Convenios colectivos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURANTES

- 1.Características de la dirección
- 2.Tipos de dirección
- 3.Ciclo de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PERSONAL DE RESTAURANTES

- 1.Formación interna y continua de los trabajadores
- 2.Sistemas de incentivos para el personal

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS

- 1.Tipos de presupuestos en restaurantes
- 2.Técnicas de presupuestación
- 3.Control presupuestario
- 4.Tipos de desviaciones presupuestarias

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESO ADMINISTRATIVO EN RESTAURANTES

- 1.Proceso de facturación
- 2.Gestión y control

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROCESO CONTABLE EN RESTAURANTES

- 1.Fuentes de información
- 2.Clasificación de las fuentes de información rutinaria
- 3.Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN

- 1.Factores de riesgo
- 2.Principios de la actividad preventiva
- 3.Seguridad en la hostelería

PARTE 2. GESTIÓN DE BANQUETES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DE LA GESTIÓN DE BANQUETES. LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

- 1.Colocación de mesas y organización de presidencias
 - 1.- Tipos de banquetes
- 2.Colocación de mesas
 - 1.- Formas de mesa y organización de presidencias
- 3.El servicio personal del plato

1.- Tipos de servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL BANQUETE Y LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1.¿Qué se entiende por evento?

2.Tipos de eventos

3.Documentación interna de planificación

1.- Cronograma y organización de eventos

2.- Planos, información práctica

3.- Seguridad del evento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS MATERIALES EN LA ORGANIZACIÓN DE BANQUETES

1.Locales e instalaciones para banquetes

1.- Características del local

2.- Identificación de flujos de actuación de las personas

3.- Distribución de las zonas

4.- Decoración

2.Equipamiento

1.- Mobiliario

2.- Iluminación

3.- Maquinaria y utensilios

4.- Frío y acondicionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PERSONAL DE SERVICIO EN BANQUETES

1.Procedimiento para la identificación de puestos de trabajo

1.- Identificación y naturaleza del puesto

2.- Descripción del trabajo

3.- Requerimiento de capacidades

4.- Otros requerimientos

2.Descripción de una organización eficaz

1.- Especialización del trabajo

2.- Departamentalización

3.- Cadena de mando

4.- Extensión del tramo de control

5.- Centralización y descentralización

6.- Formalización

3.Organigrama

1.- Definición y características

2.- Funciones

3.- Tipos

4.- Tipos de departamentos en restauración

5.- Organización del trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.Condiciones específicas

1.- Distribución de la maquinaria

2.- Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria

3.- Requisitos higiénicos de instalaciones y equipos

2.Estudio y aplicación de las normas específicas de seguridad

3.Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos

1.- Clasificación de las ETA

2.- Prevención de las ETA

4.Factores que contribuyen al crecimiento de los microorganismos

1.- Factores que contribuyen a la transmisión

5.Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MERCADO EN LA GESTIÓN DE BANQUETES. MARKETING Y PROMOCIÓN

1. Comunicación y promoción de banquetes y otros eventos
 - 1.- Correspondencia
 - 2.- Publicidad del evento
2. Repercusión en los medios y dossier de prensa
3. Prácticas habituales en la organización y gestión de eventos de marketing y comunicación
 - 1.- Utilización de aplicaciones informáticas en la gestión de eventos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA CARTA Y EL MENÚ. ALIMENTOS, ALERGIAS E INTOLERANCIAS

1. Diseño de cartas y menús
2. Confección de cartas
3. Confección de menús
4. Concepto de alergia alimentaria
 - 1.- Principales alimentos alergénicos
5. Concepto de intolerancia alimentaria
 - 1.- Intolerancia al gluten: enfermedad celíaca
6. Principios del control de alérgenos
 - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DESARROLLO DEL BANQUETE. PROCEDIMIENTO Y ASPECTOS PRÁCTICOS

1. Reglas básicas de un banquete
2. Los elementos de la mesa
 - 1.- Mantelería
 - 2.- Vajilla
 - 3.- Cubertería
 - 4.- Cristalería y otros elementos
3. Organización del comedor
4. El mesero

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL DE COSTES PARA BANQUETES

1. Plan de inversión
2. Plan de financiación
3. Estimación de gastos
4. Costes internos y externos
5. Ratios básicos
6. Memoria del proyecto

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BANQUETES

1. Supervisión y seguimiento de eventos
2. Calidad en los servicios de gestión de eventos
 - 1.- Tratamiento de reclamaciones y quejas
 - 2.- Incidencias y actuaciones ante las desviaciones e imprevistos
3. Evaluación del servicio
 - 1.- Redacción de informes
 - 2.- Indicadores de calidad del evento
 - 3.- Cuestionarios de satisfacción