



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración +  
Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 5  
Créditos ECTS)**





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

## 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 estudiantes 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



## 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

## Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)



**DURACIÓN**  
375 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO  
PERSONALIZADO**



**CREDITOS**  
5 ECTS

### Titulación

---

Doble Titulación: - Titulación de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION





EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General  
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a  
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente Titulación es parte del Plan de Formación de EuroInnova y se otorga a quienes acreditan haber superado los estudios correspondientes de la convocatoria de XXXX/XXXXXXX-XXXXXX. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX. El presente Título de Formación se otorga a quienes acreditan haber superado los estudios correspondientes de la convocatoria de XXXX/XXXXXXX-XXXXXX. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX.

## 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. Es importante tratar los diferentes departamentos para optimizar las labores que se realicen. Así, con el presente Curso de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + 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, además de especializarse en la gestión de recursos humanos en este entorno.

## Objetivos

Los objetivos de este Curso de Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración son: 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 los objetivos de la gestión de los recursos humanos. Aprender las funciones y responsabilidades de los puestos de trabajo. Conocer las etapas en el proceso de planificación de los recursos humanos. Aprender los tipos de liderazgo que hay dentro de la dirección de equipos. Conocer las clases de sanciones de los trabajadores que hay en restauración.

[Ver en la web](#)

**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## A quién va dirigido

---

El Curso de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Curso Universitario en Dirección de Restaurantes está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la restauración y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la dirección de cualquier tipo de establecimiento de restauración.

## Para qué te prepara

---

El presente Curso de Experto en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración + Curso Universitario en Dirección de Restaurantes le prepara para desarrollarle profesionalmente en el ámbito de los restaurantes y desempeñar funciones propias de puestos con niveles de responsabilidad directiva. Además podrá tener una amplia visión del área de recursos humanos dentro del entorno de la restauración.

## Salidas laborales

---

Con este Curso de Dirección y Gestión de Recursos Humanos en Restauración ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en restauración, hostelería, gestión de recursos humanos y en el sector turístico.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### 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

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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. DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS

1. Introducción a la gestión de los recursos humanos
2. Gestión de los recursos humanos
  1. - Objetivos de la gestión de los recursos humanos
  2. - Funciones de la gestión de los recursos humanos
  3. - Características de los gestores de los recursos humanos
3. Consideraciones en la gestión de los recursos humanos
  1. - Consideraciones contextuales
  2. - Consideraciones tecnológicas
  3. - Consideraciones empresariales
  4. - Consideraciones personales
4. Planificación estratégica en los recursos humanos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO

1. Introducción a la determinación de los puestos de trabajo
2. Aproximación histórica de los recursos humanos
3. Conceptos básicos
4. Objetivos del análisis y diseño de los puestos de trabajo
5. Relevancia del análisis de los puestos de trabajo
6. Diseño de los puestos de trabajo
7. Funciones y responsabilidades de los puestos de trabajo en el sector de la restauración
  1. - Jefe de sala/maître
  2. - Jefe de rango
  3. - Camarero
  4. - Jefe de cocina
  5. - Jefe de partida
  6. - Cocinero
  7. - Ayudante de cocina
  8. - Auxiliar de limpieza de cocina
  9. - Responsable de costes y calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANIFICACIÓN DEL PERSONAL DEPENDIENTE DE LA

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA
2. Introducción a la planificación del personal
3. Objetivos de la planificación de la plantilla
4. Características de la planificación de la plantilla
5. Etapas en el proceso de planificación de los recursos humanos
6. Unidad didáctica 4. RECLUTAMIENTO DEL PERSONAL
7. Concepto de reclutamiento
8. Perfil de los candidatos
  1. - Jefe de sala/maître
  2. - Jefe de rango
  3. - Camarero
  4. - Jefe de cocina
  5. - Jefe de partida
  6. - Cocinero
  7. - Ayudante de cocina
  8. - Ayudante de limpieza de cocina
  9. - Responsable de costes y calidad
9. Fuentes de reclutamiento
10. Sistemas de reclutamiento
  1. - Reclutamiento interno
  2. - Reclutamiento externo
  3. - Reclutamiento mixto
  4. - Reclutamiento individual y masivo

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL

1. Concepto y objetivos de la selección de personal
2. Técnicas y herramientas de selección
  1. - Entrevista individual o colectiva
  2. - Test de selección
  3. - Centro de evaluación o assessment center
  4. - Dinámicas de grupo
3. Evaluación del candidato
4. Costes del proceso de selección

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTEGRACIÓN DEL PERSONAL EN LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN

1. Diseño del plan de acogida
2. Objetivos del plan de acogida

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. PLAN DE FORMACIÓN DE LOS MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN

1. ¿Qué es un plan de formación?
2. Dimensión estratégica de la formación
3. Técnicas de formación

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. MOTIVACIÓN E IMPLICACIÓN LABORAL

1. Concepto de motivación

2. Factores desmotivadores en el entorno laboral
3. Teorías de la motivación
  1. - Rendimiento laboral

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIRECCIÓN DE EQUIPOS

1. Estilos de dirección de equipos
2. Habilidades directivas
3. Tipos de liderazgo

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. COMUNICACIÓN

1. Concepto de comunicación
2. Factores relevantes en la comunicación
3. Habilidades comunicativas
4. Comunicación como vía de negociación de conflictos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 11. CONTEXTO LABORAL DE LOS RRHH EN RESTAURACIÓN

1. Clasificación profesional
  1. - Áreas profesionales
  2. - Categorías profesionales
  3. - Grupos profesionales
2. Funciones básicas en la contratación
3. Periodo de prueba
4. Tipos de contratos
5. Calendario laboral
6. Retribución salarial
7. Faltas y sanciones de los trabajadores
  1. - Clases de sanciones

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Dirección y gestión de recursos humanos en restauración Soldevila Matías, Pau. Publicado por Editorial Síntesis

## ¿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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://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