



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Cocina y Restauración Especializado en el Servicio y Atención





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

Descripción

Si trabaja en el sector de la restauración o desearía hacerlo y quiere aprender los conceptos específicos para atender al servicio en este entorno de manera profesional este es su momento, con el Curso de Cocina y Restauración Especializado en el Servicio y Atención podrá adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse en este sector. Realizando este Curso podrá conocer las técnicas de cocina, atención al cliente, preparación de bebidas y servicios de catering.

Objetivos

- Realizar un tratamiento adecuado ante quejas y reclamaciones.
- Conocer los aspectos clave sobre limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales.
- Aplicar técnicas elementales del personal de servicio de sala.
- Realizar elaboraciones sencillas propias de bar y cafetería.

A quién va dirigido

Este Curso de Cocina y Restauración Especializado en el Servicio y Atención está dirigido a profesionales del entorno de la restauración que deseen ampliar su formación o especializarse en las funciones de servicio y atención al cliente en este sector.

Para qué te prepara

El Curso de Cocina y Restauración Especializado en el Servicio y Atención le prepara para conocer de manera global en entorno del bar y cafetería en relación con los diferentes servicios a prestar como comida, bebidas, gestión de quejas etc.

Salidas laborales

Cocina / Restauración / Bar / Cafetería / Catering.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

PARTE 1. ATENCIÓN AL CLIENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN BÁSICA EN RESTAURACIÓN

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. El profesional del servicio de restauración
5. La comunicación en restauración
6. Habilidades profesionales
7. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL CLIENTE. EL CENTRO DE NUESTRA ACTIVIDAD

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. Necesidades y expectativas
5. Tipología de clientes y su tratamiento adecuado
6. Aspectos positivos y negativos para el cliente
7. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE VENTA EN RESTAURACIÓN

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. La venta en restauración
5. Componentes básicos en la venta
6. Técnicas de venta
7. Etapas de la venta
8. Estrategias de venta
9. La fidelización del cliente
10. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUGERENCIAS, QUEJAS Y RECLAMACIONES

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. La insatisfacción del cliente
5. Tratamiento adecuado ante quejas y reclamaciones
6. Hojas de reclamaciones
7. Resumen

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

PARTE 2. TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD LABORAL Y METODOLOGÍA DE LIMPIEZA

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. Seguridad en el trabajo
5. Limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales
6. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL RESTAURANTE. DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y EQUIPAMIENTO

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. El restaurante Conceptos elementales
5. Personal de sala Estructura y funciones
6. Material de restaurante Utilización manejo y limpieza
7. Mobiliario de restaurante
8. Maquinaria de restaurante
9. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIÓN DEL SERVICIO EN RESTAURANTE: PUESTA A PUNTO O MISE EN PLACE

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. Definición de puesta a punto o mise en place
5. Planificación
6. Desarrollo de la puesta a punto del restaurante
7. Ambientación
8. Antes de abrir
9. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. El servicio de restaurante
5. Métodos de servicio en sala
6. El postservicio
7. Técnicas elementales del personal de servicio de sala
8. Resumen

PARTE 3. PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. Introducción
5. Tipos de productos almacenables
6. Recepción de materias primas
7. Almacenamiento
8. Control de existencias
9. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 10. EL ESTABLECIMIENTO DE BAR Y CAFETERÍA

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. El bar y cafetería
5. Personal de bar y cafetería Estructura y funciones
6. Mobiliario y maquinaria habitual en bar y cafetería
7. Material habitual de bar y cafetería
8. Desarrollo de la puesta a punto en bar y cafetería
9. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 11. SERVICIO Y POSTSERVICIO EN BAR Y CAFETERÍA

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. Servicio en bar y cafetería
5. Elaboraciones sencillas propias de bar y cafetería
6. Operaciones de postservicio de bar y cafetería
7. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 12. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. Bebidas no alcohólicas calientes
5. Bebidas no alcohólicas frías
6. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 13. BEBIDAS ALCOHÓLICAS

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. Las bebidas alcohólicas
5. Bebidas alcohólicas fermentadas
6. Bebidas aperitivo

7. Bebidas alcohólicas destiladas
8. Cócteles
9. Resumen

PARTE 4. PREPARACIÓN Y MONTAJE DE COLECTIVIDADES Y CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 14. LA INDUSTRIA DEL CATERING

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. La industria del catering
5. Modalidades de catering
6. Tipos de servicios de catering
7. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 15. DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO EN EMPRESAS DE CATERING

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. La gestión de las cocinas en empresas de catering
5. La cocina central
6. Equipos y maquinaria más habitual en catering
7. Resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 16. CALIDAD E HIGIENE EN CATERING Y OTRAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

1. Objetivos
2. Mapa conceptual
3. Glosario
4. La contaminación de los alimentos
5. Calidad higiénica en elaboraciones alimentarias
6. El sistema de autocontrol APPCC
7. Resumen

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Cocina y restauración. Volumen II: Servicio. Torres Barzabal, José. 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

 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