



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en Servicios y Operaciones Básicas en Eventos y Restauración





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 estudiantess 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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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.

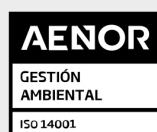


NO ESTARÁS SOLO

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



ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN 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



EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX 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/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

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

NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Firma del Alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO

[illegible]

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Si le interesa el sector de la restauración y hostelería y quiere conocer los aspectos esenciales sobre los servicios y operaciones básicas en eventos y restauración este es su momento, con el Curso de Experto en Servicios y Operaciones Básicas en Eventos y Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para ser un experto en este ámbito. Gracias a la realización de este Curso conocerá las diferentes fases para la preparación de un servicio de restauración, desde las operaciones de preservicio como la preparación del material a la estructura organizativa del evento.

Objetivos

- Preparar el material y el mobiliario.
- Adquirir las técnicas básicas de servicios.
- Conocer los diferentes tipos de servicio existentes. (Servicio a la inglesa, a la americana etc...)
- Planificar banquetes.
- Elaborar platos a la vista del cliente.
- Realizar operaciones de postservicio.

A quién va dirigido

El Curso de Experto en Servicios y Operaciones Básicas en Eventos y Restauración está dirigido a cualquier persona interesada en el ámbito de la hostelería, así como a aquellos profesionales que quieran seguir formándose y deseen adquirir conocimientos sobre los servicios y operaciones básicas en eventos y restauración.

Para qué te prepara

Este Curso de Experto en Servicios y Operaciones Básicas en Eventos y Restauración le prepara para tener una visión amplia sobre el ámbito de la restauración y hostelería en relación con las operaciones básicas y servicio en eventos de este tipo, adquiriendo las técnicas oportunas para ser un profesional en este entorno.

Salidas laborales

Hostelería / Turismo / Restauración / Sector servicios / Organización de eventos y restauración.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE MATERIAL, QUEPOS Y MOBILIARIO.

1. Clasificación
2. El material de restaurante, Descripción, limpieza, conservación y almacenamiento.
 1. - Vajilla
 2. - Cubertería.
 3. - Cristalería
 4. - Lencería.
 5. - Otros complementos.
 6. - Criterios básicos para la selección de material, cálculo de dotación.
3. El mobiliario de restaurante. Características.
 1. - Mobiliario destinado al uso de clientes.
 2. - Mobiliario destinado al servicio.
4. Maquinaria y aparatos del comedor: características, es forma de utilización y mantenimiento.
 1. - Aparatos eléctricos.
 2. - Carros.
 3. - Otros aparatos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUESTA A PUNTO DE LA SALA.

1. Definición de mise-en-place.
2. Tareas a realizar durante la puerta a punto.
 1. - Limpieza del local.
 2. - Repaso de materiales y mobiliario
 3. - Montaje de aparadores y gueridones.
 4. - Montaje de mesas. Secuenciación
 5. - Montaje para distintos servicios.
3. Técnicas de decoración de mesas.
 1. - La armonía
 2. - Técnicas de preparación de centros de mesa o bufets
 3. - Aspectos de decoración según el tipo de servicio.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN SALA.

1. Técnicas básicas de servicios
 1. - Transporte de platos
 2. - Transporte de bandejas y fuentes
 3. - Utilización de las pinzas.
 4. - Desbaratado de platos
2. Servicio de diferentes ofertas gastronómicas
 1. - Servicio de entremeses y ensaladas
 2. - Servicio de cremas, sopas y consomés
 3. - Servicio de huevos.
 4. - Servicio de pastas y arroces.
 5. - Servicio de verduras y potajes.

- 6. - Servicio de verduras y mariscos
- 7. - Servicio de carnes
- 8. - Servicio de postres

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SERVICIO DE SALA.

- 1. Tipos de servicios
 - 1. - Factores que indiquen en su elección
 - 2. - Servicios en plato o a la americana
 - 3. - Servicio a la inglesa.
 - 4. - Servicio a la francesa.
 - 5. - Servicio a la rusa.
 - 6. - Servicio en mesa auxiliar o en gueridon.
- 2. Mecánica de servicio
- 3. Tareas y normas antes de la realización del servicio
- 4. Entrada del cliente, presentación de la carta y toma de la comanda.
- 5. Desarrollo del servicio
- 6. Despedida del cliente.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SERVICIO DE BEBIDAS EN EL RESTAURANTE.

- 1. Importación del servicio de bebidas en restauración
- 2. Servicio de aguas
- 3. Servicio de aperitivos
- 4. Servicio de vinos
 - 1. - Transporte y presentación de botellas
 - 2. - Descorche de botellas
 - 3. - Servicio de vino embotellado
 - 4. - Servicio de vino en cesta.
 - 5. - Decantación/oxigenación de los vinos
 - 6. - Máximas en el servicio de vinos
- 5. Servicios de otras bebidas
 - 1. - Servicios de bebidas sin alcohol
 - 2. - Servicio de aguardientes y licores
 - 3. - Servicio de cafés.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ORGANIZACIÓN Y SERVICIO DE BANQUETES.

- 1. Definición de banquete
- 2. Planificación de banquetes
 - 1. - Instalaciones, personal y material
 - 2. - Planes de trabajo.
 - 3. - Documentación asociada a la contratación y preparación del evento.
- 3. El montaje de banquetes
 - 1. - Diferentes estructuras en los banquetes.
 - 2. - El montaje de banquetes
 - 3. - Técnicas básicas de decoración de salones y mesas para banquetes.
- 4. El servicio de banquetes.
- 5. Formas de servicio

6. Estructura de turnos y asignación de tareas.
7. Desarrollo del servicio
8. Postservicio o recogida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUEVAS FORMULAS DE RESTAURACIÓN.

1. La neurorestauracion.
2. Servicio de catering
 1. - Concepto y características
 2. - Instalaciones, equipo y tipos de distribución
 3. - Variantes de servicio.
3. Servicio de buffet.
 1. - Tipos de bufets
 2. - Preparación y montaje.
 3. - El servicio de bufets
4. Otros tipos de servicio.
 1. - Sell-service
 2. - Free-flow.
 3. - Fast-food.
 4. - Drug-store.
 5. - Take-away.
 6. - VendinG

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS DE RACIONADO, TRINCHADO, PELADO Y DESESPINADO.

1. Introducción
2. Los pescados y el marisco.
 1. - Pescados planos (lenguado, rodaballo)
 2. - Pescados de tamaño medio (dorada, trucha).
 3. - Grandes piezas (salmón, merluza, gallo)
 4. - Relacionado de gambas y langostinos.
 5. - Trinchado y racionado de langosta o bogavante
3. Las carnes y las aves.
 1. - Racionado de Chateaubriand
 2. - Racionado y trinchado de filete Villagodio.
 3. - Trinchado y racionado de carne o silla de cordero.
 4. - Trinchado y racionado de aves (pollo, perdiz, codorniz).
4. Racionado de paletilla y jamón curado.
5. Las frutas
 1. - Naranja
 2. - Manzana y pera.
 3. - Plátano
 4. - Piña
6. El queso.
 1. - Elaboración del queso
 2. - Clasificación del queso.
 3. - Servicio de los quesos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ELABORACIÓN DE PLATOS A LAS VISTA DEL CLIENTE.

1. Material necesario para el servicio
2. Confección y acabado de platos fritos
 1. - Técnicas de confección de platos fríos
3. Técnicas básicas de flambeados
 1. - Definición y procedimientos
 2. - Aplicación de la técnica de flambeado en diferentes elaboraciones.
 3. - Aplicación de la técnica de flambeado en postres
4. Acabado de otros platos calientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. OPERACIONES DE POSTSERVICIO Y CIERRE.

1. Definición.
2. Recogida de mesas
3. Recogidas de mesas auxiliares, aparadores y equipos de trabajo.
4. Reposición de bebidas y otras ofertas
5. Limpieza del local
6. Remontado de la sala
 1. - Planificación del siguiente servicio
 2. - Remontado de mesas
 3. - Remontado según los diferentes tipos de servicio
7. Cierre de caja.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA COMANDA Y LA FACTURA.

1. Definición de la comanda
2. Datos de la comanda
3. Datos imprescindibles que deben figurar en la comanda.
4. Tipos de comanda.
5. Protocolo en la toma de la comanda.
6. Nuevos sistemas y aplicación de nuevas tecnologías.
7. Facturación en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. DOCUMENTACIÓN DE GESTIÓN.

1. Documentación asociada al aprovisionamiento.
2. Documentación asociada a las operaciones de preparación y postservicio.
 1. - Vale comanda de lavandería.
 2. - Vale comanda de otros géneros.
 3. - Lista de chequeo o check-list.
 4. - Orden de servicio.
 5. - Libro de reservas.
3. Inventarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 13. DEONTOLOGÍA ELEMENTAL Y ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL RESTAURANTE.

1. Reglas higiénicas.
 1. - Cuidado del uniforme de trabajo.
 2. - Normas en la manipulación de alimentos y bebidas.

3. - Aptitudes del personal de servicio.
2. Organigrama de un restaurante tipo
 1. - Personal de sala de un restaurante tradicional y sus funciones.

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Servicios y operaciones básicas en eventos y restauración Vives, Roser. Llauredó, Martí. Coll, Lluís. 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!

¡Encuéntranos 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