

CURSOS ONLINE 2025

TODOS LOS CURSOS SON BONIFICABLES

FORMACIÓN **APEHVA**

CATÁLOGO DE CURSOS

MÁS
INFO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y CONTROL DE ALERGENOS
10 HORAS / A DISTANCIA / ONLINE / PRESENCIAL

MÁS
INFO

SEGURIDAD ALIMENTARIA / SISTEMA APPCC
30 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

CONTROL DE ALERGENOS
10 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

**CALIDAD DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
EN HOSTELERÍA Y TURISMO**
30 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

NORMAS DE PROTOCOLO EN HOSTELERÍA
20 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

TÉCNICAS DE VENTA EN HOSTELERÍA
30 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA
30 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

SOMMELIER PROFESIONAL
70 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS
40 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

MAÎTRE
80 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

REDES SOCIALES 2.0 Y SOCIAL MEDIA STRATEGY
40 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

RECEPCIÓN DE HOTELES E INGLÉS PARA EL TURISMO
40 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

PLANES DE EVACUACIÓN Y EMERGENCIAS EN HOTELES
10 HORAS / PRESENCIAL

MÁS
INFO

CURSO SUPERIOR DE GOBERNANTA DE HOTEL
40 HORAS / ONLINE

MÁS
INFO

**LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS
Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS**
30 HORAS / ONLINE

FORMACIÓN APEHVA

FORMACIÓN

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y CONTROL DE ALÉRGENOS

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos alimentarios y mejorar en la manipulación responsable y de calidad a través del sistema APPCC.

DURACIÓN:

10 HORAS

MODALIDAD:

A DISTANCIA / ONLINE / PRESENCIAL

CONTENIDOS:

- La manipulación de alimentos Introducción
 - Conceptos básicos
- La formación del manipulador de alimentos
- Obligaciones del manipulador de alimentos
- Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (APPCC)
 - Definición de sistema appcc
 - Aplicación del sistema appcc
 - El equipo de appcc
- Peligros en los alimentos Introducción
 - La cadena alimentaria
 - Tipos de peligros
 - Medidas preventivas
- Alérgenos e intolerancias alimentarias
- Las enfermedades de transmisión alimentaria
 - Medidas preventivas
- Concepto de enfermedades de transmisión alimentaria
- Elementos de la toxiinfección alimentaria
- Principales enfermedades de transmisión alimentaria
- Medidas preventivas generales para evitar una toxiinfección
- Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos
 - Limpieza y desinfección
- Buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección
 - Desinsectación y desratización
- Control de plagas, higiene de locales y equipos

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO ONLINE BONIFICADO 70.00€

[VOLVER AL CATÁLOGO](#)

[PREINSCRIPCIÓN](#)

**SEGURIDAD
ALIMENTARIA
SISTEMA APPCC**

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Adquirir conocimientos, actitudes y habilidades para la implantación de un sistema de seguridad alimentaria en base a los principios de la APPCC y la norma ISO 22000 y su planificación, programación y desarrollo de auditorías de sistemas de gestión.

DURACIÓN:

30 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Presentación

Objetivos

Introducción

Qué se entiende por seguridad alimentaria

La cadena alimentaria: "del campo a la mesa"

¿qué se entiende por trazabilidad?

Resumen

INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL

Presentación

Objetivos

Introducción

Origen del sistema appcc

Razones para implantar un sistema appcc

Beneficios e inconvenientes

Principios del appcc

Resumen

INTRODUCCIÓN A LOS PELIGROS. IMPORTANCIA Y CONTROL

Presentación

Objetivos

Los peligros y su importancia

Tipos de peligros

Puntos de control críticos y medidas de control

Anexo. Ejemplo práctico de control de peligros

Resumen

ETAPAS DE UN SISTEMA APPCC

Presentación

Objetivos

¿qué es el plan appcc?

Selección de un equipo multidisciplinar (equipo appcc)

Definir los términos de referencia

Descripción del producto

Identificación del uso esperado del producto

Elaboración de un diagrama de flujo (descripción del proceso de fabricación)



Verificar "in situ" el diagrama de flujo
Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
Identificación de los puntos de control críticos (pcc)
Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
Establecer un sistema de vigilancia de los pccs
Establecer las acciones correctoras

Verificar el sistema
Revisión del sistema
Documentación y registro

Anexo. Caso práctico
Resumen

PLANES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

Presentación
Objetivos
Introducción
Diseño de planes generales de higiene
Resumen

IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

Presentación
Objetivos
Introducción
Requisitos para la implantación
Equipo para la implantación
Sistemas de vigilancia
Registro de datos
Instalaciones y equipos
Mantenimiento de un sistema appcc
Resumen

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 195.00€

CONTROL DE ALERGENOS EN RESTAURACIÓN

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Diferenciar las diferentes técnicas de elaboración y conservación de alimentos para prevenir las intolerancias alimentarias y alergias, identificando los principales alimentos causantes de estas.

DURACIÓN:

10 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS.

La alergia a los alimentos.

Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.

La alergia al látex.

Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.

La enfermedad celíaca.

IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.

Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.

Listado de alimentos aptos para celíacos

Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.

Principales alimentos causantes de alergias.

Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.

Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.

El uso del látex en la manipulación de alimentos.

Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.

Alimentos para celíacos.

Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

Aspectos básicos de nutrición.

¿Por qué restauradores?

La rueda de los alimentos.

Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.

La dieta sin gluten.

Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.

Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.

LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Principales novedades de la reglamentación vigente.

Los requisitos para la restauración.

¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?

¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?

¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?

¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 70.00€

CALIDAD DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO

FORMACIÓN

APEHVA

OBJETIVOS:

Conocer las técnicas fundamentales del servicio en restaurantes y la atención en hostelería y turismo.

DURACIÓN:

30 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

LA COMUNICACIÓN APLICADA A LA HOSTELERÍA Y TURISMO

La comunicación óptima en la atención al cliente
Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales
Resolución de problemas de comunicación
Análisis de características de la comunicación telefónica y telemática

ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO

Clasificación de clientes
La atención personalizada
El tratamiento de situaciones difíciles
La protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y Unión Europea

SERVICIO DEL RESTAURANTE

Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración
Platos significativos de la cocina nacional e internacional
La comanda: concepto, tipos, características, función y circuito
Procedimiento para la toma de la comanda estándar e informatizada
Tipos de servicio en la restauración
Marcado de mesa: cubiertos apropiados para cada alimento
Normas generales, técnicas y procesos para el servicio de alimentos y bebidas en mesa
Normas generales para el desbarasado de mesas
Servicio de guarniciones, salsas y mostazas

ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

La atención y el servicio
La importancia de la apariencia personal
Importancia de la percepción del cliente
Finalidad de la calidad de servicio
La fidelización del cliente
Perfiles psicológicos de los clientes
Objeciones durante el proceso de atención.
Reclamaciones y resoluciones
Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea



LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

La comunicación verbal: mensajes facilitadores

La comunicación no verbal

La comunicación escrita

Barreras de la comunicación

La comunicación en la atención telefónica

LA VENTA EN RESTAURACIÓN

Elementos claves en la venta

Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas

Fases de la Venta

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 195.00€

NORMAS DE PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Conocer los conceptos generales del protocolo, relacionar el protocolo con la industria hostelera.
Aprender la importancia de los diferentes elementos que influyen en un evento, así como los medios para una eficaz gestión de la imagen corporativa.

DURACIÓN:

20 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO

EL PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Tipos de eventos

Entidades especializadas en la gestión de eventos

Herramientas de gestión

Tipología de mesas (combinaciones, colocación y orden de los diferentes elementos que componen una mesa)

La minuta

Consejos útiles a la hora de servir

Mesas en las reuniones (mesas para negociar, mesas para firmar acuerdos)

La decoración del salón (alfombras, flores y plantas, banderas tema)

LA IMPORTANCIA DE LA COMUNICACIÓN E IMAGEN CORPORATIVA

La comunicación verbal

La comunicación no verbal

El protocolo escrito - el correo electrónico

El protocolo al teléfono

Imagen personal

Atención al cliente

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 135.00€

TÉCNICAS DE VENTA EN HOSTELERÍA

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Conocer las distintas técnicas de venta y aprender a gestionar la estrategia a seguir para conseguir mayores beneficios.

DURACIÓN:

30 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

TEORÍAS DE LA VENTA. EL VENDEDOR

Introducción

Teorías de la venta

¿Quién es el/la vendedor/a?

Clases de vendedores/as

Actividades del vendedor/a

Características del buen vendedor/a

Los conocimientos del vendedor/a

La persona con capacidad de persuasión

EL SERVICIO, ASISTENCIA Y SATISFACCIÓN DEL CLIENTE/A

Introducción

La satisfacción del cliente/a

Formas de hacer el seguimiento

El servicio postventa

Asistencia al cliente/a

Información y formación al cliente/a

Tratamiento de las Reclamaciones

Cómo conseguir la satisfacción del cliente/a

Tratamiento de dudas y objeciones

Reclamaciones

Cara a cara o por teléfono

TIPOS DE VENTAS.

LA PLATAFORMA COMERCIAL Y PLAN DE ACCIÓN

Venta directa

Venta a distancia

Venta multinivel

Venta personal

Otros tipos de venta

La plataforma comercial

El/la cliente/a actual

El/la cliente/a potencial

La entrevista de ventas. Plan de acción

Prospección

Concertación de la visita

Claves para que la llamada resulte satisfactoria



Ejecución Física de la carta
Cómo debe reaccionar el vendedor/a ante las objeciones
Seis fórmulas para cerrar
La Despedida
Venta a grupos
Venta por Correspondencia
Venta telefónica
Venta por Televisión
Venta por Internet

SERVICIO DEL RESTAURANTE

Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración
Platos significativos de la cocina nacional e internacional
La comanda; concepto, tipos, función, características y circuito
Procedimiento para la toma de comanda estándar e informatizada
Tipos de servicio en restaurante
Marcado de mesa: cubiertos apropiados para cada alimento
Normas generales, técnicas y procesos para el servicio de alimentos y bebidas en mesa
Normas generales para desbarasado de mesas
Servicio de guarniciones, salsas y mostazas

ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE

La atención y el servicio
La importancia de la apariencia personal
Importancia de la percepción del cliente
Finalidad de la calidad del servicio
La fidelización del cliente
Perfiles psicológicos de los clientes
Objeciones durante el proceso de atención
Reclamaciones y resoluciones
Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 195.00€

**VITICULTURA
ENOLOGÍA
Y
CATA**

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Introducción al mundo del vino donde se conocerán los distintos tipos de vinos, zonas de producción, características, conservación y maridaje.

DURACIÓN:

30 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

VITICULTURA

Historia del vino
Historia de la Viticultura
Botánica de la vid
Geografía vitícola y sistemas vitícolas
Material vegetal
Anatomía y morfología de la vid
Ecología vitícola: clima y suelo
Técnicas de cultivo
Entomología de la vid
Enfermedades de la vid
Viticultura en regiones secas mediterráneas
Control de calidad en viticultura
Riesgos laborales en viticultura

ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

Físico-química de mostos y vinos. Composición
Microbiología Enológica
Control de calidad de mostos y vinos
Enotecnia
Elaboración y crianza del vino
Ingeniería Enológica
Control del proceso de elaboración de vinos y mostos
Análisis sensorial y cata
Técnicas de bodega
Riesgos laborales en vinicultura

TIPOLOGÍA DE VINOS

Introducción
Tipos de vino y características principales
Las Denominaciones de Origen. El INDO
Vinos de mesa y vinos especiales
Características de los vinos tranquilos
Vinos de crianza
Cava y Champagne

INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

Introducción
¿Por qué conocer de vinos?
Definición y metodología de la cata de vinos
Equipamientos y útiles de la cata
¿Cómo organizar una cata de vinos?
Iniciación a la cata de vinos



APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

Introducción

El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores

Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte

Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas

La recepción de los vinos

Sistema de almacenamiento de vinos

La bodega

La bodeguilla o cava del día

La conservación del vino

Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino

Métodos de rotación de vinos

Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)

Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

Vino y gastronomía

Introducción al maridaje

Definición de maridaje y su importancia

Reglas básicas del maridaje

Armonización de los vinos

Maridaje de vinos y aperitivos

Maridaje de entradas y vinos

Maridaje de vinos y ensaladas

Maridaje de vinos y pescados

Maridaje de vinos y carnes

Maridaje de pastas y vinos

Maridaje de vinos y quesos

Maridaje de vinos y Foie Gras

Maridaje de vinos y setas

Maridaje de vinos y postres

LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

Introducción

Alianzas clásicas de vinos

Los sentidos y el maridaje

La cocina y el vino

Enemigos del maridaje

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 195.00€

SOMMELIER PROFESIONAL

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Introducción al mundo del vino donde se conocerán los distintos tipos de vinos, zonas de producción, características, conservación y maridaje.

DURACIÓN:

70 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

TIPOS DE VINOS

La vid a través de la historia
La uva y sus componentes
Fermentación de la uva y composición del vino
Tipos de vino y características principales
Elaboración y crianza del vino
Zonas Vinícolas de España y el extranjero
Las Denominaciones de Origen. El INDO
Vocabulario específico del vino

INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

Tipos de servicio.
Normas generales de servicio.
Utensilios del sumiller empleados en el servicio del vino.
Abertura de botellas de vino.
La decantación: objetivo y técnica.
Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

CARTAS DE VINOS

La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
Composición, características y categorías de cartas de vinos.
Diseño gráfico de cartas de vinos.
Política de precios.
La rotación de los vinos en la carta: (Popularidad - Rentabilidad)
Las sugerencias de vinos.

INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

¿Por qué conocer de vinos?
Definición y metodología de la cata de vinos
Equipamientos y útiles de la cata
¿Cómo organizar una cata de vinos?



FASES DE LA CATA DE VINOS

Visual

Olfativa

El gusto y los sabores elementales

Equilibrio entre aromas y sabores

La vía retronasal

Características sensoriales de los vinos

PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

Alteraciones y defectos del vino

Temperatura del vino para la cata

Orden de la presentación

Fichas de cata: estructura y contenido

Puntuación de las fichas de cata

Técnicas y elementos importantes de la cata

APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores

Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte

Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas

La recepción de los vinos

Sistema de almacenamiento de vinos

La bodega

La bodeguilla o cava del día

La conservación del vino

Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino

Métodos de rotación de vinos

Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)

Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

Vino y gastronomía

Definición de maridaje y su importancia

Reglas básicas del maridaje

Armonización de los vinos

Maridaje de vinos y aperitivos, entradas, ensaladas, pescados, carnes, pastas, quesos, Foie Gras, setas y postres

LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

Alianzas clásicas de vinos, la cocina y el vino, enemigos del maridaje

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 415.00€

**SERVICIO
ESPECIALIZADO
EN VINOS**

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. En concreto el alumno será capaz de: Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas. Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas mas apropiadas para cada tipo y normas de servicio. Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata

DURACIÓN:

40 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

ELABORACIÓN DEL VINO.

La vid a través de la historia.

La uva y sus componentes.

Fermentación de la uva y composición del vino.

Tipos de vino y características principales.

Elaboración y crianza del vino

Los Vinos Espumosos:

Zonas Vinícolas de España y el extranjero.

Las Denominaciones de Origen. El INDO.

Vocabulario específico del vino.

EL SERVICIO DE VINOS

Tipos de servicio

Normas generales del servicio.

Abertura de botellas de vino.

La decantación: objetivo y técnica.

LA CATA DE VINOS.

Definición y metodología de la cata de vinos.

Equipamientos y útiles de la cata.

Técnicas y elementos importantes de la cata:

El olfato y los olores del vino:

El gusto y los cuatro sabores elementales

Equilibrio entre aromas y sabores.

La vía retronasal.

Alteraciones y defectos del vino.

Fichas de cata: estructura y contenido.

Puntuación de las fichas de cata.

Vocabulario específico de la cata.



APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS.

El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.

La recepción de los vinos.

Sistema de almacenamiento de vinos.

La bodega

La bodeguilla o cava del día.

La conservación del vino

Métodos de rotación de vinos.

Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).

Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

CARTAS DE VINOS.

La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
Composición, características y categorías de cartas de vinos.

Diseño gráfico de cartas de vinos.

Política de precios.

La rotación de los vinos en la carta:

Las sugerencias de vinos.

EL MARIDAJE.

Definición de maridaje y su importancia.

Maridaje de vinos y aperitivos, entradas, ensaladas, pescados, carnes, pastas, quesos, Foie Gras, setas y postres.

Las combinaciones más frecuentes.

Los enemigos del maridaje.

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 265.00€

MAÎTRE

FORMACIÓN APEHVA

OBJETIVOS:

Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario. Iniciar al alumno en las técnicas propias de cada uno de los departamentos. Aprender a organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente el departamento.

DURACIÓN:

80 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

INTRODUCCIÓN A LA RESTAURACIÓN

La restauración. Evolución del sector
Definición y clasificación de los establecimientos de restauración.
El restaurante
Departamentos de un restaurante.
El trato dirigido al cliente.

PLANTILLA BAJO LA DIRECCIÓN DEL MAÎTRE

La brigada
Los uniformes de servicio
El maître
Idiomas

RECEPCIÓN, ACOMODO Y DESPEDIDA DEL CLIENTE.

Recepción y acomodo del cliente. La despedida
La comanda. Interpretación de la comanda
Nuevas tecnologías: comanderos electrónicos, tpv.

LA MISE EN PLACE

La mise en place
Montaje de mesas
La lencería
El "petit meage". El convoy
Control de calidad
Estudio de tiempos, recorridos y procesos

MOBILIARIO Y MATERIAL DE TRABAJO

El mobiliario para uso de los clientes
Mobiliario para uso de la brigada
Vajilla
Otros utensilios

CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS. GENERALIDADES

Desarrollo del servicio en el comedor y en barra
Normas generales de servicio
Clasificación de los servicios
Transporte de viandas
El desbarase de mesas



TRINCHADO Y TIPOS DE CORTE

- Cortes especiales
- El trinchado de carnes
- El trinchado de mariscos
- El trinchado del pescado

SERVICIO DE BEBIDAS, A LA PLANCHA Y DE APERITIVOS

- Servicio en barra y en mesa
- Servicios a la plancha
- Servicio de aperitivos

EL VINO. SERVICIO DE LOS VINOS. MARIDAJE.

- La uva en su estado natural
- Componentes de la uva
- Fermentación de la uva y composición del vino
- Elaboración del vino tinto
- Clasificación del vino tinto, blanco y vino generoso
- Elaboración de otros vinos
- Definición de los distintos tipos de vino
- El sumiller
- La guarda del vino
- El servicio de los vinos

LOS AGUARDIENTES. SERVICIO DE CERVEZA Y LICORES ESPIRITUOSOS

- Destilación simple y continua. Diferencias
- Elaboración de licores y aguardientes
- El brandy. El brandy jerezano y el brandy del penedés
- El armagnac
- El cognac
- Otros aguardientes de vino
- Los aguardientes de residuos de uva o de vino
- Los aguardientes de sidra
- Los aguardientes de frutas
- Los akuavits y snaps
- La ginebra
- El vodka
- El tequila y el mezcal
- El ron y la cachaça
- El whisky europeo
- El whisky americano
- La cerveza

Servicio de vinos, cerveza y licores espirituosos

SERVICIO DE INFUSIONES Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

- Clases de café. Elaboraciones y servicios del café
- El té, variedades y procedencia. Elaboración y servicio del té
- Otras infusiones. Cacao, zumos y refrescos

LOS QUESOS: SU SERVICIO

- Elaboración del queso
- Clasificación de los quesos
- Variedades de quesos. Españoles e internacionales



SERVICIOS ESPECIALES

- Montaje de buffet de desayunos
- Montaje de mesas de desayuno
- Servicio de desayunos continentales
- Servicio de desayunos a la americana o a la inglesa
- Servicio de habitaciones
- Servicio de desayuno en pisos
- El lunch o picnic
- Montaje de mesas especiales y banquetes
- Servicio de banquetes
- Montaje y servicio de mesas de buffet
- Buffets de estructura fija y movable
- Tipos de montaje de mesas

DECORACIÓN DE MESAS

- Decoración de mesas con flores
- Decoración de mesas con frutas
- Decoración de buffet

OTRAS TAREAS Y SERVICIOS

- La confección de menús
- Confección de cartas. Las sugerencias
- Servicios a la vista del cliente
- Los postres. La carta de postres
- Los puros: la cata

PROCESO DE FACTURACIÓN Y COBRO

- La facturación
- El recorrido y control de los vales. La factura
- Liquidaciones y caja del día
- Diario de producción e informe de ventas

ATENCIÓN AL CLIENTE

- Características esenciales de la empresa de servicios
- El personal. La atención al cliente
- La comunicación
- Tipología del cliente
- Quejas y reclamaciones
- La protección de usuarios y consumidores

NOCIONES GENERALES DE GASTRONOMÍA

- Métodos de cocción
- Operaciones preliminares en cocina

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 495.00€

REDES SOCIALES 2.0 Y SOCIAL MEDIA STRATEGY

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Conocer las técnicas esenciales de este ámbito y los aspectos fundamentales de las redes sociales más utilizadas del momento, las ventajas y desventajas del uso de las redes sociales

DURACIÓN:

40 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

ECOSISTEMA 2.0 Y SOCIAL MEDIA

Definición de la Web 2.0

Tipos de redes sociales

Importancia actual del social media

El prosumer

Marketing viral

LA FIGURA DEL COMMUNITY MANAGER

¿Qué es un Community Manager y de qué se encarga?

Habilidades, aptitudes y actitudes de un Community Manager

Funciones y responsabilidades de un Community Manager

Los objetivos de un Community Manager

Tipos de Community Manager

FACEBOOK, TWITTER Y LINKEDIN

Red social generalista: Facebook

Microblogging: Twitter

La red social de los profesionales y reclutamiento: LinkedIn

YOUTUBE, INSTAGRAM Y PINTEREST

El poder del vídeo: Youtube

Imagen y branding: Instagram

Red de nicho: Pinterest

Social media plan

Elección de canales

Planificación de la estrategia

El contenido es el rey

Social Media Engagement

ORM: Online Reputation Management

ATENCIÓN AL CLIENTE EN SOCIAL MEDIA

Social Listening

Uso de chatbots en Facebook Messenger

Instagram Direct y gestión de comentarios

Twitter como canal de atención al cliente



BLOGGING Y WORDPRESS

- Definición y funciones del blog
- Sistema de gestión de contenidos o CMS: Wordpress
- Configuración inicial de Wordpress
- Páginas de WordPress
- Diseño del blog
- Publicación de contenidos
- Gestión de comentarios
- Plugins para aoptimizar el SEO

SOCIAL MEDIA OPTIMIZATION: HERRAMIENTAS PARA ACCIONES DE SMO

- Herramientas básicas
- Herramientas de gestión
- Herramientas de multiposting
- Herramientas de gestión integral
- Herramientas de monitorizacion integral

INTRODUCCIÓN AL COPYWRITING

- ¿Qué es el copywriting?
- Conectar, emocionar y convencer
- Principales técnicas de copywriting
- SEO para Copywriting
- La importancia de los títulos

ANALÍTICA EN SOCIAL MEDIA

- Facebook Insights
- Estadísticas de Instagram
- Twitter Analytics
- Analítica en LinkedIn
- Youtube Analytics

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 255.00€

**RECEPCIÓN
DE HOTELES
E INGLÉS
PARA EL TURISMO**

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Adquirir conocimientos sobre los aspectos fundamentales de la recepción de un hotel y aprender a desenvolverse con los conocimientos básicos del inglés en este ámbito.

DURACIÓN:

40 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

INTRODUCCIÓN AL TURISMO Y LA HOSTELERIA

- Historia y Evolución del Turismo
- Concepto y Definiciones
- Análisis de la composición del producto turístico en España
- Principales destinos turísticos españoles y sus características
- Destinos turísticos Internacionales
- El mundo de la Hostelería

EL MERCADO TURISTICO Y LA DISTRIBUCIÓN TURISTICA

- Producto y Características del producto
- La oferta y la demanda del turismo en España
- La distribución turística
- Las centrales de reservas
- Los Sistemas Globales de Distribución GDS
- Análisis de la distribución turística en el mercado nacional e internacional
- Las motivaciones turísticas
- La distribución del turismo en Internet

LA INTERMEDIACIÓN EN LA RESERVA Y VENTA DE ALOJAMIENTOS

- Relaciones entre Agencias de Viajes y empresas de alojamiento
- Fuentes informativas de la venta de alojamiento
- Las reservas directas e indirectas
- Las tarifas y sus condiciones de aplicación
- Las cadenas hoteleras y las centrales de reserva
- Los Tour Operadores



LEGISLACIÓN GENERAL DEL SECTOR TURISTICO

Legislación General del Sector Turístico
Ordenación sobre Establecimientos Hoteleros
Regulación de precios

ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA RECEPCIÓN-CONSERJERÍA

Terminología específica en las relaciones con clientes
Saludos, prestaciones y fórmulas de cortesía habituales
Estilos, formal e informal
Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes
Ejemplos de atención al cliente y resolución de reclamaciones

DAR INFORMACIÓN TURÍSTICA EN INGLÉS

Comunicación entre centros de información turística
Proveedores de servicios, precios y tarifas
Informar sobre destinos, rutas, condiciones meteorológicas y posibilidades de ocio
Informar sobre recursos naturales de la zona y actividades deportivas
Informar sobre la protección medioambiental
Evaluación de la satisfacción del cliente

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 245.00€

**PLANES
DE EVACUACIÓN Y
EMERGENCIAS EN UN
ESTABLECIMIENTO
HOTELERO**

FORMACIÓN

APEHVA

PLANES DE EVACUACIÓN Y EMERGENCIA EN UN ESTABLECIMIENTO HOTELERO

OBJETIVOS:

Conocer la normativa de prevención de riesgos laborales, los tipos de prevención y los sistemas de gestión de prevención de riesgos en la empresa. - Saber diferenciar los diferentes riesgos derivados del trabajo, los daños que pueden producir dichos riesgos y las distintas especialidades preventivas que existen. - Conocer las distintas especialidades preventivas que existen.

DURACIÓN:

10 HORAS

MODALIDAD:

PRESENCIAL

CONTENIDOS:

MARCO NORMATIVO

Ley de prevención de Riesgos Laborales

Real decreto 393/2007 de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.

PLANES DE EMERGENCIA Y GESTIÓN

Objetivos y desarrollo

Factores de riesgo

Acciones que se deben emprender en cada caso

Equipos de autoprotección, su composición y denominación

Criterios de selección de los componentes de los equipos de autoprotección

Esquemas operacionales. Desarrollo del plan de emergencia

EVACUACIÓN Y PLANES DE EMERGENCIA EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

Evaluación del riesgo en el sector de la hostelería

Medios de protección

IMPLANTACIÓN DEL PLAN DE EMERGENCIAS DENTRO DEL ÁMBITO HOSTELERO

Implantación del plan de emergencia

PREVENCIÓN DE RIESGOS DE INCENDIO EN LA HOSTELERÍA

Introducción

Descripción del incendio

Actividades asociadas

Causalidad

Tipología de los efectos y consecuencias

Respuesta preventiva

Requisitos en el sector hostelero

APEHVA

FORMACIÓN



PRIMEROS AUXILIOS

Conductas ante un accidente
Heridas y hemorragias
Quemaduras
Accidentes producidos por la electricidad
Asfixias de origen no eléctrico
Traumatismos y fracturas
Otras normas de primeros auxilios

ANEXO 1:

Lista de comprobación previa a la elaboración del plan de emergencia

ANEXO 2:

Definiciones y términos utilizados en la protección contra incendios y planes de emergencias

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 130.00€

CURSO SUPERIOR DE GOBERNANTA DE HOTEL

FORMACIÓN

APEHVA

OBJETIVOS:

- Aprender las funciones que realiza la gobernanta en los servicios de pisos en alojamiento.
- Adquirir destrezas en la comunicación con el cliente.
- Conocer en qué consiste el protocolo.
- Determinar las principales medidas preventivas que se deben implantar.
- Adquirir conocimientos acerca de la realización de las habitaciones y del proceso de lavado y planchado de la ropa.

DURACIÓN:

40 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

- Organización de la prestación de los servicios del departamento de pisos
 - Áreas y relaciones interdepartamentales
 - Método de trabajo: la planificación del trabajo
 - Método de medición de la actividad productiva
 - Normas de control: objetos olvidados y averías
- Peculiaridades de la regiduría de pisos en entidades no hoteleras
- Técnicas y procesos administrativos aplicados al departamento de pisos
- Planificación del espacio en función de maquinaria y equipos del área de pisos, zonas comunes, lavandería y lencería
- Aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el departamento de pisos

COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO

- Técnicas elementales de comunicación
- Tipología de clientes, pacientes o usuarios en general
- Normas de actuación ante la petición de un cliente, paciente o usuario
- Quejas y reclamaciones de un cliente, paciente o usuario

Gestión del protocolo

- Eventos y protocolo
- Técnicas de protocolo
- Diferentes tratamientos protocolarios y presentación personal

FUNCIÓN DEL MANDO INTERMEDIO EN LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- Fundamentos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo
- El papel del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales
- Tipos de riesgos y medidas preventivas



PROCESOS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

Selección y control de usos de equipos, máquinas y útiles propios de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos

Análisis y ejecución de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos

Control del cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos

PROCESOS DE LAVADO, PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS

Análisis, ejecución y control de los procesos de lavado de ropa

Análisis, ejecución y control de los procesos de arreglo de ropa

DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN EN HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

Mobiliario en el departamento de pisos de alojamientos

Decoración y ambientación en el departamento de pisos en alojamientos

Otros elementos de decoración

Decoración y ambientación en el departamento de pisos en alojamientos

PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍAS Y TURISMO

La cultura de la calidad en las empresas y/o entidades de hostelería y turismo

La gestión de la calidad en la organización hostelera turística

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 265.00€

**LIMPIEZA
Y PUESTA A PUNTO
DE PISOS
Y ZONAS COMUNES
EN ALOJAMIENTOS**

FORMACIÓN **APEHVA**

OBJETIVOS:

Utilizar los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, utilizando la maquinaria y útiles adecuados. Aplicar técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos, utilizando los productos y útiles adecuados. Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

DURACIÓN:

30 HORAS

MODALIDAD:

ONLINE

CONTENIDOS:

MOBILIARIO Y DECORACIÓN EN EMPRESAS DE ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO

Mobiliario

Revestimientos, alfombras y cortinas

Otros elementos de decoración

Limpieza y mantenimiento de mobiliario y elementos decorativo

Iluminación y temperatura en las habitaciones

Decoración floral

LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

Equipos, maquinaria, útiles y herramientas

Productos utilizados en la limpieza

Técnicas de limpieza

Otras operaciones de puesta a punto

APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD, HIGIENE Y SALUD EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES

Identificación e interpretación de normativa específica

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos para la preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes

Salud e higiene personal

Medidas de prevención y protección

Equipamiento personal de seguridad

COSTE DEL CURSO (IVA NO INCLUIDO):

PRECIO BONIFICADO 195.00€