

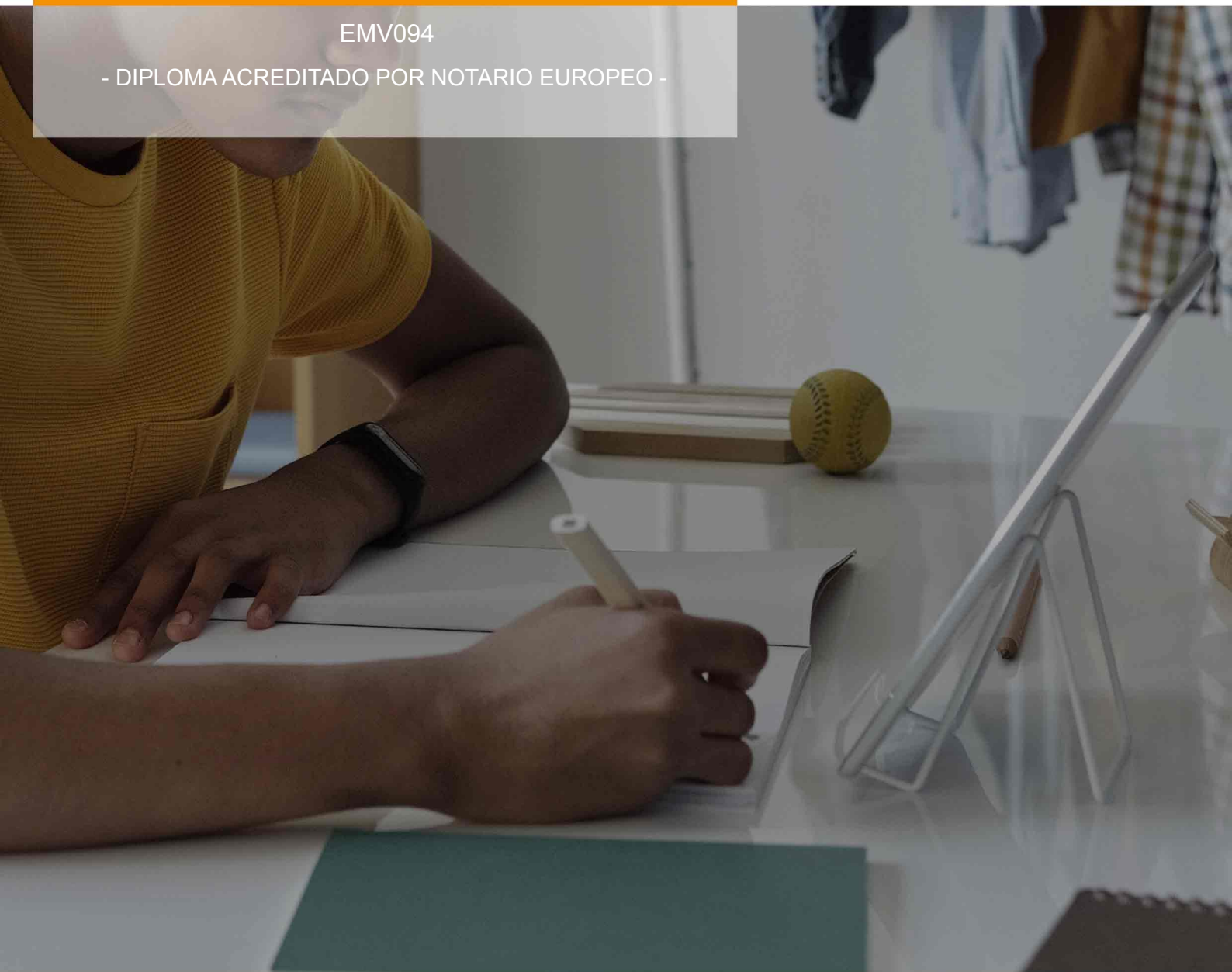
MÁSTER

MÁSTER EN JEFE DE SALA (CAMARERO +
MAITRE)



EMV094

- DIPLOMA ACREDITADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Jefe de Sala (Camarero + Maitre)** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer el diseño de menús y cartas, la cocina creativa, la coctelería, la enología, cata de vinos y maridaje, el manual de manipulador de alimentos, la prevención de riesgos laborales en hostelería, la atención al cliente y comunicación comercial en hostelería, turismo y restauración, las habilidades directivas y gestión del tiempo, la gestión de alérgenos e intolerancias en hostelería y el protocolo en hostelería, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de forma autónoma.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H



MODALIDAD
ONLINE

*La modalidad incluye módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 3400€

VALOR ACTUAL: 1550€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EN JEFE DE SALA (CAMARERO + MAITRE)**”, de la ESCUELA EUROPEA VERSAILLES, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

REDES SOCIALES



www.facebook.com/escuelaversailles



[linkedin.com/company/escuela-europea-versailles](https://www.linkedin.com/company/escuela-europea-versailles)



[@eeversailles](https://twitter.com/eeversailles)



www.escuelaversailles.com

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. DISEÑO DE MENÚS Y CARTAS

TEMAS MULTIMEDIA

1. Introducción. Objetivos generales del curso
2. Cálculo de la Rentabilidad de los platos de nuestra carta
3. Cálculo de la Rentabilidad Total de los platos de nuestra carta
4. Análisis de la Popularidad de los platos de nuestra carta
5. Categorización de los platos de nuestra carta
6. Estrategias sobre las categorías de nuestros platos
7. El Menú Engineering. Ejemplos
8. El Menú Engineering. Aplicación Práctica

EJERCICIOS

1. Familia de Cremas y Potajes
2. Familia de Carnes
3. Familia de Pescados
4. Familia de Postres
5. Familia de Arroces y Pastas
6. Herramienta Menú Engineering
7. Herramienta Menú Engineering. Solución a los ejercicios

MÓDULO 2. COCINA CREATIVA

1. Introducción a la cocina creativa
2. Cambios en el proceso de producción
3. El estilo en la Cocina
4. Creatividad
5. Normas y Combinaciones organolépticas básicas
6. Presentación de elaboraciones
7. Espumas
8. Cocina bajo cero
9. Materias primas
10. Recetas

MÓDULO 3. EXPERTO EN COCTELERIA

CONTENIDO

1. Introducción a la Coctelería I
2. Introducción a la Coctelería II
3. Los alcoholes. La Ginebra
4. Los alcoholes. El Ron
5. Los alcoholes. El Tequila
6. Los alcoholes. El Vodka
7. Los alcoholes. El Whisky
8. Cócteles con Ginebra
9. Cócteles con Ron
10. Cócteles con Tequila
11. Cócteles con Vodka
12. Cócteles con Whisky

13. Cócteles sencillos para sorprender

Cócteles con Ginebra
Cóctel Alexander
Cóctel Bull Dog
Cóctel Cream Fizz
Cóctel Goleen Dawn
Cóctel Martini Sweet
Cóctel Terremoto

Cócteles con Ron
Cóctel Bolero
Cóctel Butterfly
Cóctel Flamingo
Cóctel Macambo
Cóctel May Tai

Cócteles con Tequila
Cóctel Margarita
Cóctel México Pacífico
Cóctel Rosita
Cóctel Tequila Fresco
Cóctel Tequila Sauver
Cóctel de Frutas

Cócteles con Vodka
Cóctel Bloody Mary
Cóctel Canguro
Cóctel Marka Kalinda
Cóctel Vodka Gibson

MÓDULO 4. ENOLOGÍA, CATA DE VINOS Y MARIDAJE

1. Introducción a la cata
2. Fase olfativa
3. Fase gustativa
4. La vendimia
5. Vinificación de los vinos I
6. Vinificación de los vinos II
7. Elaboración de vinos espumosos
8. Clasificación de vinos dulces
9. El corcho en el vino
10. El Catavinos
11. Principales cepas de vino tinto
12. Principales cepas de vino blanco
13. Denominaciones de origen I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI
14. Maridaje de los vinos I
15. Maridaje de los vinos II

MÓDULO 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
3. Intoxicaciones alimentarias
4. Microorganismos más comunes
5. Materiales en contacto con los alimentos
6. Desinsección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos

MANUALES Y LEGISLACIÓN

1. Manual Manipulador de Alimentos

TEST DE EVALUACIÓN

1. Examen Final

MÓDULO 6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA

1. Temario General
2. Trabajo y Salud. Riesgos profesionales.
3. Marco Normativo básico de Prevención
4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
5. Riesgos ergonómicos y psicosociales.
6. Sistemas elementales de control de riesgos
7. Planes de emergencia y evacuación.
8. El control de salud de los trabajadores. Primeros Auxilios
9. Gestión y Organización de la Prevención.
10. Legislación básica. Ley de Prevención de Riesgos Laborales
11. Temario específico Sector Hostelería
12. Manipulación de Cargas
13. Las caídas
14. Atrapamientos y Quemaduras
15. Exposición y contacto con sustancias peligrosas
16. Golpes y Cortes; manuales y legislación.

MÓDULO 7. ATENCIÓN AL CLIENTE Y COMUNICACIÓN COMERCIAL EN HOSTELERÍA, TURISMO Y RESTAURACIÓN

CONTENIDO

1. Comunicación Comercial Teoría
2. Introducción a la comunicación
3. Introducción al proceso de comunicación. Elementos y tipos
4. Técnicas de comunicación. Teoría.
5. El proceso de comunicación comercial
 - Evolución lógica
 - El vendedor profesional
 - El cliente
6. Marketing, Ventas y Atención al Cliente
7. Introducción
8. Respetar las etapas de venta
9. Consultar es prepararse para ganar
10. Establecer la toma de contacto
11. Dirigir y orientar la entrevista de ventas
12. Argumentar con eficacia
13. Presentar y defender el precio
14. Tratamiento de objeciones
15. Concluir
16. Fidelizar al cliente
17. Plan de acción individual

MÓDULO 8. HABILIDADES DIRECTIVAS Y GESTIÓN DEL TIEMPO

1. Habilidades directivas
2. El proceso directivo
3. El proceso directivo (r)
4. Teorías del liderazgo
5. El liderazgo
6. La motivación laboral
7. La motivación del personal

8. La comunicación
9. La negociación
10. Comunicación y negociación
11. La PNL
12. La PNL (r)
13. Coaching y mentoring
14. Coaching (r)
15. Gestión del tiempo
16. Personajes
17. Conceptos
18. Introducción a la gestión del tiempo
19. Como de buena es su gestión del tiempo
20. 10 Errores comunes de gestión del tiempo
21. Como de productivo es
22. Registros de actividad
23. Lista de tareas
24. Agenda Windows
25. Agenda Outlook
26. Organización en Windows I
27. Organización en Windows II
28. Organizarse con Outlook
29. Organizarse con el móvil
30. Lista de tareas con Excel
31. Presupuesto familiar con Excel
32. Datos e información con Excel
33. Remember the milk
34. Los 8 pasos
35. Resumen
36. Manual de Gestión del Tiempo

MÓDULO 9. GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS EN HOSTELERÍA

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Marisco
12. Cacahuetes
13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos i
16. Aspectos legislativos ii
17. Aspectos legislativos iii
18. Reglamento ue 2011-i
19. Reglamento ue 2011-ii
20. Reglamento ue 2011-iii
21. Reglamento ue 2011- iv

22. Reglamento ue 2011- v
23. Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos
24. Manual de alérgenos alimentarios y adaptación al reglamento UE 2011

MÓDULO 10. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

1. El concepto de protocolo:
2. Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.
3. El tratamiento de las personas:
4. Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN

1. La importancia de la indumentaria para cada acto.
2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
4. El uso de las flores en los diferentes actos.
5. Formas de mesa y organización de presidencias
6. Metodología habitual de ubicación de comensales.
7. Reglas básicas de una comida.
8. Planos de mesa y meseros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Aperitivos, cócteles y recepciones.
2. Discursos y brindis.
3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.
4. Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
5. Negociaciones.
6. Firmas de acuerdos.
7. Convenciones.
8. Confección de cartas y menús.
9. Encoche y desencoche de personalidades.