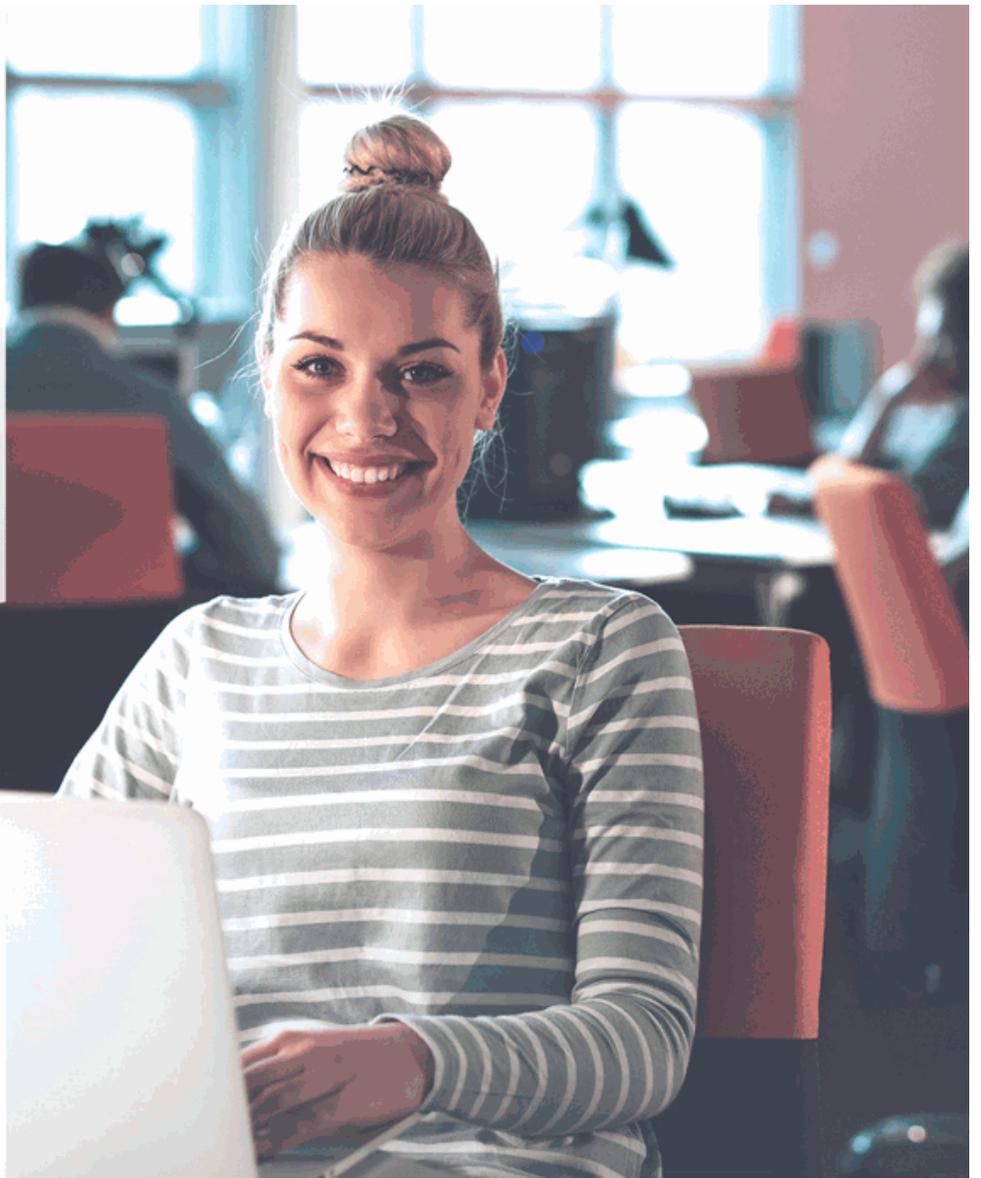




**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado en Servicio de Comidas y Vinos



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado en Servicio de Comidas y Vinos



DURACIÓN:

240 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Objetivos

- 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 más 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.
- Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas.
- Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.
- Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
- Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodega o cava del día su temperatura de servicio.
- Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.
- Desarrollar el proceso de puesta a punto o mise-en-place de mobiliario, instalaciones y equipos del bar-cafetería, para adecuarlo a la posterior realización del servicio.
- Desarrollar el proceso de servicio de alimentos, bebidas y complementos en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.
- Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en barra y mesa, y diferenciar y aplicar los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.
- Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Desarrollar el proceso de cierre del bar-cafetería conforme a procedimientos predeterminados.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos con respecto a los servicios de bar y cafetería de forma general y, más concretamente, lo relativo a las técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa, especialmente en el servicio de comida y vinos.

Para qué te prepara

Este Postgrado en Servicio de Comidas y Vinos, prepara al alumnado para conocer cómo se lleva a cabo, se prepara y se sirve el servicio de comidas y vinos en el sector de la hostelería.

Salidas Laborales

Desarrolla su actividad en bares-cafeterías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, pudiendo ser trabajador autónomo o por cuenta ajena. También desarrolla su actividad profesional en grandes y en medianas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del jefe o segundo jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas en Barra y Mesa'

- Manual teórico 'Servicio de Vinos'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Servicio de Vinos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. SERVICIO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL VINO

- 1.La vid a través de la historia
- 2.La uva y sus componentes
- 3.Fermentación de la uva y composición del vino
- 4.Tipos de vino y características principales
- 5.Elaboración y crianza del vino
- 6.Zonas Vinícolas de España y el extranjero
- 7.Las Denominaciones de Origen El INDO
- 8.Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SERVICIO DE VINOS

- 1.Tipos de servicio
- 2.Normas generales de servicio
- 3.Abertura de botellas de vino
- 4.La decantación: objetivo y técnica
- 5.Tipos, características y función de:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CATA DE VINOS

- 1.Definición y metodología de la cata de vinos
- 2.Equipamientos y útiles de la cata
- 3.Técnicas y elementos importantes de la cata
- 4.Copas

5. Fases de la cata
6. El olfato y los olores del vino
7. El gusto y los cuatro sabores elementales
8. Equilibrio entre aromas y sabores
9. La vía retronasal
10. Alteraciones y defectos del vino
11. Fichas de cata: estructura y contenido
12. Puntuación de las fichas de cata
13. Vocabulario específico de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

1. El aprovisionamiento externo Elección de proveedores
2. Controles de calidad de los productos Importancia del transporte
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
4. La recepción de los vinos
5. Sistema de almacenamiento de vinos
6. La bodega
7. La bodeguilla o cava del día
8. La conservación del vino
9. Métodos de rotación de vinos
10. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARTAS DE VINOS

1. La confección de una carta de vinos Normas básicas
2. Composición, características y categorías de cartas de vinos
3. Diseño gráfico de cartas de vinos
4. Política de precios
5. La rotación de los vinos en la carta
6. Las sugerencias de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MARIDAJE

1. Definición de maridaje y su importancia
2. Armonización de los vinos
3. Las combinaciones más frecuentes
4. Los enemigos del maridaje

PARTE 2. TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA

MÓDULO 1. TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN

BARRA Y MESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO.

- 1.La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.
- 2.Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería.
- 3.Mobiliario del bar:
- 4.Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción, tipos y calidades.
- 5.Mobiliario para servicio en mesa.
- 6.Mesas auxiliares.
- 7.Aparadores.
- 8.Gueridones.
- 9.Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico sanitarias en el bar- cafetería.
- 10.Decoración del establecimiento:
- 11.Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos.
- 12.Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y COMIDAS EN BARRA Y EN MESA.

- 1.Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra.
- 2.Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa.
- 3.Toma de la comanda.
- 4.Manejo de la bandeja.
- 5.Servicio de cafés e infusiones.
- 6.Servicio de combinados.
- 7.Servicio de zumos naturales y batidos.
- 8.Coctelería:
- 9.Diferentes elaboraciones culinarias en el bar- cafetería y su servicio.
- 10.Preparación y servicio de:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.

- 1.La atención y el servicio:
- 2.La importancia de nuestra apariencia personal.
- 3.Importancia de la percepción del cliente.
- 4.Finalidad de la calidad de servicio.
- 5.La fidelización del cliente.
- 6.Perfiles psicológicos de los clientes:
- 7.Objeciones durante el proceso de atención.
- 8.Reclamaciones y resoluciones.
- 9.Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN.

- 1.La comunicación verbal: mensajes facilitadores.

- 2.La comunicación no verbal:
- 3.La comunicación escrita.
- 4.Barreras de la comunicación.
- 5.La comunicación en la atención telefónica.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA VENTA EN RESTAURACIÓN.

- 1.Elementos claves en la venta:
- 2.Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas.
- 3.Fases de la Venta

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA.

- 1.Importancia de la facturación como parte integrante del servicio.
- 2.Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos.
- 3.Sistemas de cobro:
- 4.Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes.
- 5.La confección de la factura o ticket y medios de apoyo.
- 6.Apertura, consulta y cierre de caja.
- 7.Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CIERRE DEL BAR-CAFETERÍA.

- 1.Tareas propias del cierre.
- 2.Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato.
- 3.Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas.
- 4.Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería.
- 5.Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o incidencias.