

GUÍA DEL MÁSTER



MÁSTER EN MAÎTRE, CAMARERO PROFESIONAL Y JEFE DE SALA

SEFD048





A DISTANCIA - ONLINE



Tutor personal



600 Horas



Posibilidad Estancias Formativas



Pago a plazos



De ~~2700€~~ a 270€



Metodología

En SEFHOR – Sociedad Española de Formación apostamos por un método de estudio alternativo a la metodología tradicional. En nuestra escuela de negocios es el propio alumno el encargado de organizar y establecer su plan de estudio. Este sistema le permitirá conciliar su vida laboral y familiar con la proyección de su carrera profesional.



Tutor

A lo largo de la titulación, el alumno contará con un tutor que le ofrecerá atención personalizada y un seguimiento constante de sus estudios. El estudiante siempre podrá acudir a su tutor vía correo electrónico para resolver cualquier tipo de duda, ya sea sobre el material formativo, la planificación de los estudios o referente a gestiones y trámites académicos.



Certificación

Una vez el alumno haya finalizado la formación y superado con éxito las pruebas finales, el estudiante recibirá un diploma expedido por SEFHOR – Sociedad Española de Formación que certifica que ha cursado el “**MÁSTER EN MAÎTRE, CAMARERO PROFESIONAL Y JEFE DE SALA**”. El título está avalado por nuestra condición de socios de la Confederación Española de Empresas de Formación (CECAP). Además, nuestra institución educativa cuenta con el Sello Cum Laude de Emagister, distinción que nos concede el portal líder en formación gracias a las opiniones de nuestros estudiantes.



Modalidad de estudio

La titulación puede cursarse en modalidad **ONLINE**. Una vez realizada la matrícula, el alumno recibirá un e-mail de bienvenida de su tutor con las claves de acceso al campus virtual. En él, el estudiante encontrará el material didáctico necesario para realizar la formación y tendrá distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen.

La titulación puede cursarse en modalidad **A DISTANCIA**. Una vez realizada la matrícula, el tutor le enviará un e-mail de bienvenida al alumno, y por otro lado, el estudiante recibirá el material formativo a su domicilio en un plazo de 6-8 días. En él encontrará distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen. El alumno deberá mandar el examen final por correo electrónico a su tutor.



TEMARIO

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. Cacahuets
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.