

GUÍA DEL CURSO



EXPERTO SUPERIOR EN CAMARERO PROFESIONAL + MAÎTRE + JEFE DE SALA -TRIPLE TITULACIÓN-

SEFY002





A DISTANCIA - ONLINE



Tutor personal



300 Horas



Posibilidad Estancias Formativas



Pago a plazos



De ~~1520€~~ a 380€



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.



Modalidad de estudio

La titulación puede cursarse en modalidad **MIXTA**. Una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios. También enviaremos a tu correo las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde podrás poner en práctica los contenidos del curso.



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 "**EXPERTO SUPERIOR EN CAMARERO PROFESIONAL + MAÎTRE + JEFE DE SALA -TRIPLE TITULACIÓN-**". 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.



TEMARIO

PARTE 1. CAMARERO + JEFE DE SALA

MÓDULO 1. TÉCNICAS Y ELABORACIONES CULINARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Clasificación, definición y aplicaciones
2. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución
 - Fondos de cocina
 - Caldos
 - Caldos cortos
 - Mirepoix
 - Guarniciones sencillas
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES DE COCINA

1. Definición, clasificación y tipos 2. Sistemas y métodos de limpieza
 - Hortalizas, verduras y tubérculos
 - Legumbres, arroz y pastas
 - Huevos
 - Carnes de diferentes clases
 - Pescados y mariscos
 - Otros
2. Aplicaciones de los equipos y materiales básicos
3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución 5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad
2. Actividades de prevención y control de los insumos. Procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

MÓDULO 2. DISEÑO DE MENÚS Y CARTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EJERCICIOS

1. Familia de Cremas y Potajes 2. Familia de Carnes
2. Familia de Pescados
3. Familia de Postres
4. Categorización de los platos de nuestra carta
5. Estrategias sobre las categorías de nuestros platos 7. El Menú Engineering. Ejemplos
6. El Menú Engineering. Aplicación Práctica
7. Familia de Arroces y Pastas
8. Herramienta Menú Engineering
9. Herramienta Menú Engineering. Solución a los ejercicios

MÓDULO 3. 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
6. Espumas
7. Cocina bajo cero
8. Texturas culinarias
9. Materias primas

10. Elaboración de Recetas I
11. Elaboración de Recetas II

MÓDULO 4. ENOLOGÍA, CATA DE VINOS Y MARIDAJE PARA COCINEROS

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. 13 al 23. Denominaciones de origen I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI
24. Maridaje de los vinos I
25. 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. Desinfección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos

MÓDULO 6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA

1. Trabajo y Salud. Riesgos profesionales.
2. Marco Normativo básico de Prevención
3. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
4. Riesgos ergonómicos y psicosociales.
5. Sistemas elementales de control de riesgos
6. Planes de emergencia y evacuación.
7. El control de salud de los trabajadores. Primeros Auxilios
8. Gestión y Organización de la Prevención.
9. Legislación básica. Ley de Prevención de Riesgos Laborales

MÓDULO 7. GESTIÓN DE STOCKS Y DE ALMACÉN

1. Tipos y diseños de almacén
2. Métodos de almacenaje
3. Análisis de stocks
4. Preparación de pedidos
5. Expedición de pedidos
6. Gestión de Almacén
7. Control de stocks

MÓDULO 8. HABILIDADES DIRECTIVAS EN HOSTELERÍA, TURISMO Y RESTAURACIÓN Y GESTIÓN DEL TIEMPO

HABILIDADES DIRECTIVAS

1. El proceso directivo
2. El proceso directivo (r)
3. Teorías del liderazgo
4. El liderazgo
5. La motivación laboral
6. La motivación del personal
7. La comunicación
8. La negociación
9. Comunicación y negociación
10. La PNL
11. La PNL (r)
12. Coaching y mentoring
13. Coaching (r)

GESTIÓN DEL TIEMPO

1. Personajes
2. Conceptos
3. Introducción a la gestión del tiempo
4. Como de buena es su gestión del tiempo
5. 10 Errores comunes de gestión del tiempo
6. Como de productivo es
7. Registros de actividad
8. Lista de tareas
9. Agenda Windows
10. Agenda Outlook
11. Organización en Windows I
12. Organización en Windows II
13. Organizarse con Outlook
14. Organizarse con el móvil
15. Lista de tareas con Excel
16. Presupuesto familiar con Excel
17. Datos e información con Excel
18. Remember the milk
19. Los 8 pasos
20. Resumen
21. Manual de Gestión del Tiempo

MÓDULO 9. COCINA EN LÍNEA FRÍA

1. Departamento-Área de Cocina
2. Recepción de mercancías
3. Recepción de géneros
4. Control de temperaturas en las cámaras
5. Nuevas tendencias
5. Fundamentos de la congelación
6. Aspectos bioquímicos de la congelación
7. La técnica de vacío I
8. La técnica de vacío II
9. La cadena fría
10. Principios fundamentales de la cadena fría
12. Terminología
11. Recetario I
12. Recetario II

MÓDULO 10. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

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

PARTE 2. MAÎTRE

MÓDULO 1. 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
14. Denominaciones de origen. II
15. Denominaciones de origen. III
16. Denominaciones de origen. IV
17. Denominaciones de origen. V
18. Denominaciones de origen. VI
19. Denominaciones de origen. VII
20. Denominaciones de origen. VIII
21. Denominaciones de origen. IX
22. Denominaciones de origen. X
23. Denominaciones de origen. XI
24. Maridaje de los vinos I
25. Maridaje de los vinos II

MÓDULO 2. EXPERTO EN COCTELERIA

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

- Cóctel Bolero
- Cóctel Butterfly
- Cóctel Flamingo
- Cóctel Macambo
- Cóctel May Tai
- Cócteles con Vodka
- Cóctel Bloody Mary
- Cóctel Canguro
- Cóctel Marka Kalinda
- Cóctel Vodka Gibson

MÓDULO 3. 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 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA

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

MÓDULO 5. ATENCIÓN AL CLIENTE Y COMUNICACIÓN COMERCIAL EN HOSTELERÍA, TURISMO Y RESTAURACIÓN

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
- Plan de acción individual