

CURSOS 2013

Formación Bonificada

LA VIÑA

La Asociación Empresarial de Hostelería más grande y representativa de la Comunidad de Madrid.

Innovación en cocina

Cocina innovadora y gestión para profesionales del sector



DESCRIPCIÓN: enseñanza de técnicas culinarias innovadoras y dotar de atractivo a la carta del restaurante. Gestionar el departamento de cocina optimizando recursos y aumentando la productividad.

DURACIÓN: 34 h presenciales.

Miniplatos de éxito

Elaboración de miniplatos dulces y salados



DESCRIPCIÓN: dotar al profesional de cocina de los conocimientos necesarios para elaborar pequeños platos dulces y salados, atractivos para los clientes, e incorporarlos a las cartas del establecimiento.

DURACIÓN: 12 h presenciales.

Camareros vendedores

Módulo de camarero vendedor de restaurante y bar



DESCRIPCIÓN: adquirir los conocimientos necesarios para la puesta a punto del comedor y nociones sobre asesoramiento en vinos y cócteles. Comprender la importancia del aumento del ticket medio del cliente para los resultados de la empresa.

DURACIÓN: 34 horas presenciales.

Ingeniería de menús

Ingeniería de menús y control de costes en hostelería



DESCRIPCIÓN: orientar al profesional de la hostelería para sacar la máxima rentabilidad en el diseño y confección de los menús y cartas del establecimiento.

DURACIÓN: 12 h. presenciales.

Coctelería

Técnicas de coctelería y preparaciones especiales



DESCRIPCIÓN: desarrollo de habilidades para llevar a cabo una correcta elaboración de mezclas de bebidas, cócteles americanos, cafés y batidos.

DURACIÓN: 12 h. presenciales.

Corte de jamón

Técnica de corte de jamón para profesionales



DESCRIPCIÓN: dotar al profesional de hostelería de los conocimientos específicos para optimizar y despachar el jamón ibérico de calidad, así como la técnica de corte más adecuada.

DURACIÓN: 7 h. presenciales + 3 h. a distancia.

Tapas del Siglo XXI

Elaboración de tapas y pinchos del siglo XXI



DESCRIPCIÓN: desarrollo de técnicas de nueva aplicación en la elaboración de tapas y pinchos con un toque actual y de autor. Enseñanza de técnicas de montaje y presentación de barras de pinchos y tapas.

DURACIÓN: 12 h. presenciales.

Servicio en sala

Servicio de sala en restaurante y bar para profesionales



DESCRIPCIÓN: desarrollo de técnicas de atención y servicio en sala para mejorar el conocimiento de los camareros sobre los productos y la atención al cliente.

DURACIÓN: 9 h. presenciales.

Menús de temporada

Elaboración de cartas y menús según temporada



DESCRIPCIÓN: diseño de cartas y planificación de los menús del establecimiento según la época del año, aprovechando la calidad de los productos de temporada.

DURACIÓN: 12 h. presenciales.

Cocción a baja temp.

Cocción a baja temperatura y optimización de recursos



DESCRIPCIÓN: aprender el manejo de las técnicas de cocción a baja temperatura, envasado al vacío y la ventaja de esta técnica en el sistema de producción del negocio.

DURACIÓN: 9 h. presenciales.

Postres en restauración

Complete su carta con la elaboración de postres caseros



DESCRIPCIÓN: aprendizaje de técnicas de repostería para la elaboración de postres caseros que aporten un valor añadido al menú y a la carta del establecimiento, un atractivo para el cliente.

DURACIÓN: 12 h. presenciales.

Coctelería acrobática

Aprendizaje de técnicas de coctelería acrobática



DESCRIPCIÓN: guiar al alumno en la correcta preparación y servicio de cócteles y combinados empleando el arte de exhibición flair para el entretenimiento y disfrute de los clientes.

DURACIÓN: 12 h. presenciales.

Tiraje de cerveza

Curso de tiraje de cerveza para profesionales



DESCRIPCIÓN: aprender las técnicas del correcto tiraje de cerveza y aprender cómo maridar cada tipo de cerveza con las diferentes comidas y alimentos de nuestra carta.

DURACIÓN: 9 h. presenciales.

Formación Bonificada: ¿Qué es?

La formación bonificada puede ser gratuita

Se financia a través del crédito anual de formación continua que tiene la empresa en función del

número de trabajadores, por lo que paga periódicamente a la Seguridad Social.

Formación bonificada a la carta:

Cuéntenos las necesidades de formación de su plantilla y estudiaremos las posibilidades de montar un curso de formación a su medida.

OFICINAS:

Delegación NORTE: Francisco Silvela, 112. Bajo. 28002, Madrid.

Delegación CENTRO: Pº Santa Mª de la Cabeza, 1, 1ª planta. 28045, Madrid.

Punto de información Sur: Cámara de Comercio de Móstoles. Calle H, nº1, Pol. Ind. 1, 28938, Móstoles.

Punto de información Noroeste: Rincón de las Eras, 10. 1º, Of. 7. 28400, Collado Villalba.

Tlf: 91 360 09 09 / 902 124 144 ■ www.hosteleriamadrid.com

Síguenos también en



@LaVinaMadrid



La Viña asociación