

CURSOS

Formación Bonificada

2014

LA VIÑA

www.hosteleriamadrid.com

EDICIÓN: LA VIÑA, Asociación Empresarial de Hostelería de la CAM.

PROFESORADO: docentes de Escuelas de Hostelería, profesionales del marketing social y expertos en la gestión de negocios.

CONTENIDOS: cursos propios diseñados e impartidos por LA VIÑA.

VIGENCIA: oferta formativa disponible para el año 2014.



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.

Cuantías disponibles en función del número de empleados:

- ✓ De 1 a 5 trabajadores: 420 € /año.
- ✓ De 6 a 9 trabajadores: Bonificación del 100%.
- ✓ De 10 a 49 trabajadores: Bonificación del 75%.
- ✓ De 50 a 249 trabajadores: Bonificación del 60%.
- ✓ Más de 250 trabajadores: Bonificación del 50%.

Para las empresas de más de 5 trabajadores, el crédito disponible es el porcentaje sobre lo que pagó la empresa en el año anterior en cuota FP (Mod. 601, TC1).

Cocina

Cocina con nitrógeno

Introducción al uso del nitrógeno líquido en la cocina contemporánea



DESCRIPCIÓN: Experimentar con el uso del nitrógeno líquido para la elaboración de platos innovadores de cocina moderna. Ver su aplicación en los distintos alimentos.

DURACIÓN: 12 horas presenciales.

COSTE: 156 € bonificables.

Cocina asiática

Introducción al sushi



DESCRIPCIÓN: Aprender la técnica de la elaboración del sushi con el fin de crear diferentes platos de cocina asiática para las cartas de los establecimientos.

DURACIÓN: 12 horas presenciales.

COSTE: 156 € bonificables.



Cocción a baja temperatura

Cocción a baja temperatura y optimización de recursos



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

DURACIÓN: 12 horas presenciales.

COSTE: 156 € bonificables.

Cocina innovadora y gestión

Cocina innovadora y gestión para profesionales del sector



DESCRIPCIÓN: Enseñanza de técnicas innovadoras que doten de atractivo a la carta del restaurante. Gestionar el departamento de cocina optimizando recursos y productividad.

DURACIÓN: 12 horas presenciales.

COSTE: 156 € bonificables.



Tapas del Siglo XXI

Elaboración de tapas y pinchos del siglo XXI



DESCRIPCIÓN: Aplicación de técnicas modernas en la elaboración de tapas con un toque actual y de autor. Técnicas de montaje y presentación de barras de pinchos y tapas.

DURACIÓN: 12 horas presenciales.

COSTE: 156 € bonificables.

Corte de jamón

Técnica de corte de jamón para profesionales



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

DURACIÓN: 9 horas presenciales + 6 horas a distancia.

COSTE: 150 € bonificables.



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 el cliente.

DURACIÓN: 12 horas presenciales.

COSTE: 156 € bonificables.

Arroces y paellas

Cocina profesional de arroces y paellas



DESCRIPCIÓN: Aprender diferentes técnicas de cocina para obtener distintos tipos de platos a base de arroces, permitiendo ampliar la carta del local gracias a estos productos.

DURACIÓN: 24 horas presenciales.

COSTE: 216 € bonificables.

Gestión

Ingeniería de menús y control de costes

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 de las cartas del establecimiento.

DURACIÓN: 12 horas presenciales. **COSTE:** 156 € bonif.

Gestión de costes y marketing online

Gestión de costes y Marketing Online para restaurante



DESCRIPCIÓN: aprender a controlar y gestionar eficazmente los costes de un restaurante a través escandallos y la aplicación de promoción online del restaurante.

DURACIÓN: 12 horas presenciales. **COSTE:** 156 € bonif.

Redes Sociales

Gestión de redes sociales aplicadas al restaurante



DESCRIPCIÓN: Aprenda a gestionar su negocio a través de las redes sociales promocionándose y dándose a conocer, con el fin de aumentar las ventas.

DURACIÓN: 12 horas presenciales. **COSTE:** 156 € bonif.

Sala

Perfeccionamiento en técnicas de sala

Perfeccionamiento de atención al cliente e incremento del tiquet medio



DESCRIPCIÓN: Dotar a los profesionales de los conocimientos para la mejora en técnicas de servicio en la sala, en la atención al cliente y técnicas para un aumento de ventas.

DURACIÓN: 24 horas presenciales. **COSTE:** 216 € bonif.

Enología y maridajes

Correcta combinación de vinos y platos



DESCRIPCIÓN: realizar una carta de vinos atractiva para los clientes, potenciando las técnicas de venta y adecuada a la oferta gastronómica del establecimiento.

DURACIÓN: 24 horas presenciales. **COSTE:** 234 € bonif.

Cata de vinos

Cata de vinos para profesionales de hostelería



DESCRIPCIÓN: Dar a conocer las técnicas e instrumentos necesarios para la realización de cata de vinos y aprender a apreciar las diferentes calidades y variedades de uva.

DURACIÓN: 15 horas presenciales. **COSTE:** 195 € bonif.

Cócteles

Coctelería Básica

Aprendizaje del conocimiento básico en coctelería



DESCRIPCIÓN: Dotar a los profesionales de las habilidades necesarias para llevar a cabo la correcta elaboración de mezclas de bebidas y elaboración de cócteles.

DURACIÓN: 12 horas presenciales. **COSTE:** 156 € bonif.

Coctelería Avanzada

Profundizar en las nociones de bartending



DESCRIPCIÓN: Profundizar en el aprendizaje de la mixología, según la materia prima. Capacitar para la creación de combinados novedosos.

DURACIÓN: 12 horas presenciales. **COSTE:** 156 € bonif.

Vodka & Gin Tonics

Elaboración y servicio de Gin Tonic y Vodka Tonic



DESCRIPCIÓN: Dotar al profesional de la hostelería de los conocimientos para la elaboración de un buen Gin Tonic y un Vodka Tonic y las amplias variedades clásicas y modernas.

DURACIÓN: 12 horas presenciales. **COSTE:** 156 € bonif.

Fórmate con
LA VIÑA
y marca la diferencia

Servicios especializados para hostelería desde 1882

Inscripciones online:



LA VIÑA
www.hosteleriamadrid.com



@LaVinaMadrid



LaVinaMad

OFICINAS

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

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

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

■ 91 360 09 09 ■ 902 124 144 ■

formacion@hosteleriamadrid.com