



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Análisis de Procesos de Servicio en Restauración





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Análisis de Procesos de Servicio en Restauración



DURACIÓN
250 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online a través de un sistema de gestión de aprendizaje (LMS) que garantiza la calidad de los contenidos y el acceso a los recursos educativos. El presente documento es un certificado de formación expedido por EuroInnova International Online Education, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings. El presente documento es un certificado de formación expedido por EuroInnova International Online Education, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings. El presente documento es un certificado de formación expedido por EuroInnova International Online Education, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Si quiere dedicarse al ámbito de la restauración y desea conocer los aspectos fundamentales sobre el análisis de los procesos de servicio este es su momento, con el Curso de Especialista en Análisis de Procesos de Servicio en Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta función de la mejor manera posible. Gracias a la realización de este curso conocerá los factores clave sobre la restauración, atendiendo a la calidad del servicio prestado al cliente y el servicio en diferentes ámbitos.

Objetivos

Los objetivos que persigue este Curso de Servicio en Restauración son_ Conocer la evolución del sector de la restauración. Clasificar los establecimientos de restauración. Aprender lo referente a las instalaciones y maquinaria de bar y comedor. Organizar el servicio y su prestación. Conocer las bebidas existentes. Atender al cliente con profesionalidad.

A quién va dirigido

Este curso online está dirigido a cualquier persona interesada en dedicarse al entorno de la restauración, así como a aquellos profesionales del sector que deseen seguir formándose y quieran adquirir conocimientos sobre el análisis de procesos de servicio en restauración.

Para qué te prepara

Esta acción formativa te prepara para tener una visión amplia sobre el ámbito de la restauración en relación con el análisis de los procesos de servicio, adquiriendo los conocimientos oportunos para desenvolverse de manera profesional en el sector y aplicando técnicas para atender al cliente con éxito.

Salidas laborales

Los conocimientos de este Curso de Servicio en Restauración son aplicables, profesionalmente, en las áreas de turismo, sector servicios, restauración, en cafeterías o bares, restaurantes y hostelería en general.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA RESTAURACIÓN.

1. Conceptos generales.
2. Evolución del sector de la restauración.
 1. - grupo de restaurantes.
 2. - grupo de cafeterías.
 3. - grupo de cafés-bares.
3. Definición y clasificación de los establecimientos de restauración.
 1. - definición de restaurantes.
 2. - clasificación de los restaurantes.
 3. - definición de cafeterías.
 4. - clasificación de las cafeterías.
4. Organización de los restaurantes.
 1. - departamentos del restaurante.
5. La brigada de comedor y sus funciones.
6. Los uniformes del personal de comedor.
7. Los nuevos establecimientos de restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MOBILIARIO, INSTALACIONES Y EQUIPO DE COMEDOR.

1. El mobiliario de comedor: características generales.
 1. - mobiliario destinado al uso de clientes.
 2. - mobiliario destinado al servicio.
2. Maquinaria y aparatos de comedor.
3. El material de restaurante.
4. Calculo de dotaciones de material.
5. Control y conservación del material.
6. El comedor: diseño y distribución en planta de equipos, mobiliario e instalaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INSTALACIONES Y EQUIPO DE BAR.

1. Conceptos generales.
2. Instalaciones y maquinaria del bar.
 1. - La zona de clientes.
 2. - La zona de servicios u office.
3. El material de bar.
4. Diseño y distribución en planta de equipos e instalaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

1. La preparación del servicio en el comedor: mise en place.
2. Desarrollo del servicio en el comedor.
 1. - Tipos de servicio.
 2. - Normas de protocolo.
 3. - Normas generales de servicios en el comedor.

4. - Servicio de vinos y licores.
3. La mise en place del bar.
4. El servicio en la barra o mostrador.
5. Estudio de tiempo, recorridos y procesos.
6. Control de calidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL VINO

1. La vid y la uva.
2. Elaboración y clasificación del vino.
3. Conservación del vino: la bodega en el restaurante.
4. La geografía vinícola española: el INDO y las Denominaciones de Origen.
 1. - Denominaciones de Origen españolas.
5. Variedades de uva.
6. Vinos internacionales.
7. Alemania.
8. Chile.
9. Estados Unidos.
10. Francia.
11. Italia.
12. Portugal.
13. La cata.
 1. - Condiciones para la cata.
 2. - El proceso de la cata.
 3. - La cata del cava.
14. Maridaje y temperaturas de servicio de los niños.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. AGUARDIENTES, LICORES Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

1. Introducción: breve historia de la destilación
2. La elaboración de licores y aguardientes
3. Tipos de aguardientes y licores
4. Otras bebidas alcohólicas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.

1. El café.
 1. - Clases de café.
 2. - elaboración y servicio del café.
2. El té.
 1. - Variedades de té y su procedencia.
 2. - Elaboración y servicio del té.
3. Otras infusiones.
4. El cacao.
5. Zumos.
6. Refrescos.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA COCTELERA.

1. La coctelera: introducción.
2. Útiles necesarios en la coctelera.
3. La estación central.
4. La elaboración de los cócteles.
 1. - Elaboración de cócteles en la coctelera.
 2. - Elaboración de cócteles en el vaso mezclador.
5. Series de coctelera.
6. Recetario básico de coctelera.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ATENCIÓN AL CLIENTE.

1. Características esenciales de las empresas de servicios.
2. Tipología de clientes.
3. El personal.
4. La comunicación.
 1. - la comunicación verbal.
 2. - la comunicación no verbal.
5. Normas de atención al cliente.
6. La protección de usuarios y consumidores en España.
7. Reclamaciones y quejas: tratamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. FACTURACIÓN Y COBRO.

1. El proceso de facturación.
2. La comanda.
3. La factura.
4. Sistemas de cobro: contado y crédito.
5. Liquidaciones.
6. Caja del día.
7. Diario de producción e informe de ventas.

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Procesos de servicio en Restauración Sánchez Feito, José Manuel. Publicado por Editorial Síntesis

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group