

CURSO

CURSO SUPERIOR DE MAITRE Y JEFE DE SALA (CON ALEMÁN)

HOS007



DESTINATARIOS

El curso superior de maitre y jefe de sala está destinado a empresarios, emprendedores o trabajadores en el ámbito de la hostelería. Permite conocer el diseño de menús y cartas, la cocina creativa, la coctelería, la enología, la cata de vinos, el maridaje, la manipulación de alimentos, la prevención de riesgos laborales en hostelería, la atención al cliente, la comunicación comercial en hostelería, turismo y restauración; además de la gramática, vocabulario, ejercicios y pronunciación en alemán.

MODALIDAD

- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

DURACIÓN

La duración del curso es de 300 horas.

IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: ~~1520€~~

IMPORTE ACTUAL: 380€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "CURSO SUPERIOR DE MAITRE Y JEFE DE SALA (CON ALEMÁN)", de MASTERS DE HOSTELERÍA, avalada por nuestra condición de socios de la AEC, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. DISEÑO DE MENÚS Y CARTAS

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 COCTELERÍA

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 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. 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
15. Golpes y cortes: manuales y legislación.

MÓDULO 7. ATENCIÓN AL CLIENTE Y COMUNICACIÓN COMERCIAL EN HOSTELERÍA, TURISMO Y RESTAURACIÓN

1. Comunicación Comercial Teoría
 - Introducción a la comunicación
 - Introducción al proceso de comunicación. Elementos y tipos
 - Técnicas de comunicación. Teoría.
2. El proceso de comunicación comercial
 - Evolución lógica
 - El vendedor profesional
 - El cliente
3. Marketing, Ventas y Atención al Cliente
 - Introducción
 - Respetar las etapas de venta
 - Consultar es prepararse para ganar
 - Establecer la toma de contacto
 - Dirigir y orientar la entrevista de ventas
 - Argumentar con eficacia
 - Presentar y defender el precio
 - Tratamiento de objeciones
 - Concluir
 - Fidelizar al cliente
 - Plan de acción individual

MÓDULO 8. ALEMÁN

GRAMÁTICA, VOCABULARIO, EJERCICIOS Y PRONUNCIACIÓN

1. Hallo, ich bin
2. Menschen & Dinge

3. Ich bin von
4. Arbeit
5. Freizeit
6. Ich bin hungrig
7. Mogen sie deutsch. Ja, ich-F
8. Wie spät ist es
9. Meine familie
10. Mein haus
11. Zuhause
12. Kleidung
13. Farben
14. Natur
15. Tiere
16. Die stadt
17. Körper
18. Menü
19. Einkaufen
20. Transport
21. Soluciones a los ejercicios
22. Actividades
23. Test autoevaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALEMAN INTERMUNEDIO

1. Hören einheit 1. Zahlen und alphabet einheit
2. Der salon einheit
3. Das schlafzimmer einheit
4. Die gefühle einheit
5. Das wetter einheit
6. Beschreiben objekt einheit
7. Die autofahrt einheit
8. Die küche einheit
9. Kurzweil einheit
10. Das buro einheit
11. Elektrische haushaltsgeräte einheit
12. Wirtschaft und handel 2 bericht
 - Einheit 1
 - Einheit 2
 - Einheit 3
 - Einheit 4
 - Einheit 5
 - Einheit 6
 - Einheit 7
 - Einheit 8
 - Einheit 9
 - Einheit 10
 - Einheit 11
 - Einheit 12
13. WORTSCHATZ
 - Zahlen und alphabet
 - Der salon

- DAS Schlafzimmer
- Die gefühle
- Das wetter
- Beschreiben objekt
- Die autofahrt
- Die küche
- Kurzweil
- Das buro
- Elektrische haushaltsgeräte
- Wirtschaft und handel 4 grammatik

14. Grammatik 1

15. Grammatik 2

16. Grammatik 3

17. Grammatik 4

18. Grammatik 5

19. Grammatik 6

20. Grammatik 7

21. Grammatik 8

22. Grammatik 9

23. Grammatik 10

24. Grammatik 11

25. Grammatik 12

26. ÜBUNGEN

1. Zahlen und alphabet

2. Der salon

3. Das schlafzimmer

4. Die gefühle

5. Das wetter

6. Beschreiben objekt

7. Die autofahrt

8. Die küche

9. Kurzweil

10. Edas buro

11. Elektrische haushaltsgeräte

12. Wirtschaft und handel 6 deutsch karaoke-songs

13. Soluciones a los ejercicios

14. Actividades

15. Test autoevaluacion