



MÁSTER

MÁSTER EN JEFE DE SALA (CAMARERO + MAITRE)

DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO

EMV095



DESTINATARIOS

El máster en jefe de sala (camarero + maitre) está destinado a empresarios, emprendedores o trabajadores en el sector culinario. Permite conocer el diseño de menús y cartas, la cocina creativa, experto en coctelería, la enología, la manipulación de alimentos, la prevención de riesgos laborales, la atención al cliente, comunicación comercial en hostelería, las habilidades directivas y gestión del tiempo, la gestión de alérgenos e intolerancias y el protocolo en hostelería.

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 600 horas.

IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: 2800€

IMPORTE ACTUAL: 1400€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN JEFE DE SALA (CAMARERO + MAITRE)", de ESCUELA EUROPEA VERSAILLES 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

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
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 COCTELERIA

CONTENIDO

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

14. Cócteles con Ginebra
15. Cóctel Alexander
16. Cóctel Bull Dog
17. Cóctel Cream Fizz
18. Cóctel Goleen Dawn
19. Cóctel Martini Sweet
20. Cóctel Terremoto

21. Cócteles con Ron
22. Cóctel Bolero
23. Cóctel Butterfly
24. Cóctel Flamingo
25. Cóctel Macambo
26. Cóctel May Tai

27. Cócteles con Tequila
28. Cóctel Margarita
29. Cóctel México Pacífico
30. Cóctel Rosita
31. Cóctel Tequila Fresco
32. Cóctel Tequila Sauver
33. Cóctel de Frutas

34. Cócteles con Vodka
35. Cóctel Bloody Mary
36. Cóctel Canguro
37. Cóctel Marka Kalinda
38. 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. Temario General
2. Trabajo y Salud. Riesgos profesionales.
3. Marco Normativo básico de Prevención
4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
5. Riesgos ergonómicos y psicosociales.
6. Sistemas elementales de control de riesgos
7. Planes de emergencia y evacuación.
8. El control de salud de los trabajadores. Primeros Auxilios
9. Gestión y Organización de la Prevención.
10. Legislación básica. Ley de Prevención de Riesgos Laborales
11. Temario específico Sector Hostelería
12. Manipulación de Cargas
13. Las caídas
14. Atrapamientos y Quemaduras
15. Exposición y contacto con sustancias peligrosas
16. Golpes y Cortes; manuales y legislación.

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

CONTENIDO

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
17. Plan de acción individual

MÓDULO 8 HABILIDADES DIRECTIVAS Y GESTIÓN DEL TIEMPO

1. Habilidades directivas
2. El proceso directivo
3. El proceso directivo (r)
4. Teorías del liderazgo
5. El liderazgo
6. La motivación laboral
7. La motivación del personal
8. La comunicación
9. La negociación
10. Comunicación y negociación
11. La PNL
12. La PNL (r)
13. Coaching y mentoring
14. Coaching (r)
15. Gestión del tiempo
16. Personajes
17. Conceptos
18. Introducción a la gestión del tiempo
19. Como de buena es su gestión del tiempo
20. 10 Errores comunes de gestión del tiempo
21. Como de productivo es
22. Registros de actividad
23. Lista de tareas
24. Agenda Windows
25. Agenda Outlook
26. Organización en Windows I
27. Organización en Windows II
28. Organizarse con Outlook
29. Organizarse con el móvil
30. Lista de tareas con Excel
31. Presupuesto familiar con Excel
32. Datos e información con Excel
33. Remember the milk
34. Los 8 pasos
35. Resumen
36. Manual de Gestión del Tiempo

MÓDULO 9. GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS EN HOSTELERÍA

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados

11. Marisco
12. Cacahuets
13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos i
16. Aspectos legislativos ii
17. Aspectos legislativos iii
18. Reglamento ue 2011-i
19. Reglamento ue 2011-ii
20. Reglamento ue 2011-iii
21. Reglamento ue 2011- iv
22. Reglamento ue 2011- v
23. Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos
24. Manual de alérgenos alimentarios y adaptación al reglamento UE 2011

MÓDULO 10. PROTOCOLO EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

1. El concepto de protocolo:
2. Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.
3. El tratamiento de las personas:
4. Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN

1. La importancia de la indumentaria para cada acto.
2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
4. El uso de las flores en los diferentes actos.
5. Formas de mesa y organización de presidencias
6. Metodología habitual de ubicación de comensales.
7. Reglas básicas de una comida.
8. Planos de mesa y meseros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Aperitivos, cócteles y recepciones.
2. Discursos y brindis.
3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.
4. Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
5. Negociaciones.
6. Firmas de acuerdos.
7. Convenciones.
8. Confección de cartas y menús.
9. Encoche y desencoche de personalidades.