



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Experto en Planificación y Dirección de Servicios y Eventos 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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 estudiantes 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**.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Descripción

Si quiere dedicarse profesionalmente al sector de la restauración gracias a la adquisición de las técnicas de planificación y dirección de servicios en eventos de este entorno este es su momento, con el Curso de Experto en Planificación y Dirección de Servicios y Eventos en Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta labor de la mejor manera posible. Este curso le brinda consejos y enseñanza para poder organizar y dirigir eventos, ya sea en hoteles o restaurantes, conociendo las pautas oportunas para desempeñar esta función con éxito y con un resultado de calidad.

Objetivos

- Conocer el tipo de organización del servicio de restauración.
- Aprender las clases del segmento del catering.
- Conocer el control de los datos y documentación externa de la dirección de servicios.
- Conocer los tipos de protocolo, así como, el protocolo en restauración.
- Aprender cómo atender al cliente potencial cuando solicita información.

A quién va dirigido

El Curso de Experto en Planificación y Dirección de Servicios y Eventos en Restauración está dirigido a cualquier persona interesada en adquirir una formación relacionada con el entorno de la restauración, así como a aquellos profesionales que se dediquen a este ámbito y deseen conocer las técnicas de planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

Para qué te prepara

Este Curso de Experto en Planificación y Dirección de Servicios y Eventos en Restauración le prepara para tener una visión amplia sobre el concepto de restauración relacionado con la actividad de planificación y dirección de servicios en eventos de este tipo, adquiriendo las técnicas oportunas para desenvolverse de manera profesional en este sector.

Salidas laborales

Restauración / Turismo / Hostelería Experto en Catering / Profesional en servicios de restauración.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO DE INSTALACIONES

1. Selección del servicio de restauración
 1. - Clientes
 2. - Organización del trabajo en la cocina
 3. - Tipos de organización
 4. - Modo de producir las comidas
 5. - Distribución de la comida
 6. - Oferta gastronómica
 7. - Tipo de servicio
 8. - Maquinaria y equipamiento
 9. - Financiación
2. El local
 1. - Dimensionamiento del local
 2. - Planificación de la cocina
 3. - Factores que intervienen en la planificación de las cocinas
 4. - Aspectos generales básicos para la construcción de la cocina
3. Distribución y zonas de cocina
4. Instalaciones y equipamientos necesarios
 1. - Área administrativa
 2. - Área de almacenamiento y preparación
 3. - Área de fabricación y servicio
 4. - Área de almacén y limpieza de carros y vajillas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN DE INSTALACIONES PARA CATERINGS

1. Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN
2. Concepto del servicio de banquetes y análisis de su oferta
3. Composición del producto banquetes
4. ¿Quién presta el servicio de banquetes?
5. Empresas de catering
 1. - Concepto
 2. - Claves del segmento del catering
 3. - Puntos a tener en cuenta en la organización de banqueting
6. Operaciones previas a la organización de caterings y eventos
 1. - La persona encargada en el establecimiento del departamento de banquetes
 2. - Objetivos y organización del departamento de banquetes
 3. - Aspectos clave en la organización de banquetes
 4. - Relaciones interdepartamentales: coordinación con los demás servicios implicados
7. Determinación de necesidades de géneros y materias primas
 1. - Concepto, características y objetivos de la oferta menú
 2. - Factores a tener en cuenta en la planificación de menús
 3. - Interacciones de la planificación de menús en otros sistemas o departamentos
 4. - Redacción y diseño de menús

5. - Elaboración y planificación de la oferta gastronómica
6. - Gestión de compras
8. Selección y justificación de recursos humanos. Personal de montaje, de servicio, de recogida y otros servicios auxiliares
 1. - Selección de personal
9. Reclutamiento
10. Servicios complementarios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

1. Análisis de las informaciones previas. Datos y expectativas de los clientes: reservas, sistemas, comunicación y gestión
 1. - Cómo atender al cliente potencial cuando solicita información
 2. - Contratación del servicio de banquetes
 3. - Atención al cliente en la entrada
 4. - Atención al cliente durante el servicio
2. Determinación del tipo de servicio
3. Secuenciación, organización de recursos humanos y distribución de funciones
4. Convenciones
 1. - Contratación de la convención
 2. - Planificación y desarrollo de la convención
5. Control de las operaciones de montaje
 1. - Instalaciones y equipamiento
6. Recogida final y terminación del servicio
 1. - Autoevaluación
 2. - Emergencias que hay que prever

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIRECCIÓN DE SERVICIOS

1. La información en el servicio
 1. - Control de la documentación interna
 2. - Control de los datos y documentación externa
2. Control de puntos críticos
 1. - Objeto
 2. - Ámbito de aplicación
 3. - Responsabilidades
 4. - Desarrollo
 5. - Documentación
3. Coordinación de las operaciones de recepción, asesoramiento, servicio y atención al cliente
 1. - Atención al cliente
 2. - Facturación del servicio al cliente
4. Coordinación de operaciones de atención de quejas, reclamaciones y sugerencias
5. Controles económicos
 1. - Objetivos
 2. - Introducción
 3. - Prime cost
 4. - Pasos fundamentales para un buen control de costes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO

1. El Protocolo: definición y tipos
2. El protocolo en restauración
3. El protocolo en la mesa
 1. - Montaje o esqueleto del evento
 2. - Montaje de la mesa
 3. - Entrada
 4. - El servicio
 5. - Finalización del servicio
4. Protocolo en la organización de eventos
5. Protocolo Institucional

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración Alacreu, José Ramón. Publicado por Editorial Síntesis

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

¿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