



Asociación de Hostelería y Turismo  
de Talavera y Comarca



## CATALOGO DE CURSOS DE HOSTELERIA

## INTRODUCCIÓN

Para los empresarios y profesionales del sector de Hostelería es fundamental acceder de forma regular y directa a una formación e información técnica y especializada, capaz de facilitar conocimientos que les ayuden en la medida de lo posible a afrontar mejor los retos de su actividad diaria y en suma al logro de una mejora de la empresa y por añadidura una mayor competitividad.

Es importante que el Hostelero cuente con una formación especializada y con medios a través de los que pueda acceder a una interesante y amplia oferta formativa general, que sean capaces de ponerle al día en temas de su propia actividad empresarial. Además también es muy positivo que tenga a su disposición unos medios profesionales cercanos que faciliten la función como transmisor de mensajes. Medios transmisores de información de interés para el sector y posibles clientes e instrumentos de promoción de las actividades y acciones de las propias empresas; cumpliendo así un doble papel, como es el de formar y promocionar.

**Los empresarios y profesionales de la Hostelería no cuentan en general con cursos de formación especializados que tengan como misión la divulgación de conocimientos técnicos dentro del sector Hostelero, así como la promoción de los productos para su posterior comercialización.**

**Las empresas, de Castilla-La Mancha cuentan en estos momentos con una fuerte competencia en el actual mercado globalizado. Son necesarias medidas y acciones que puedan facilitar su formación y una mejor y mayor comercialización de sus productos y servicios.**

**Por ello desde la asociación, consideramos muy conveniente fomentar aquellas actuaciones que faciliten, promuevan y potencien la difusión de las actividades y promocionen la Hostelería de nuestras localidades.** Entre estas actuaciones destacamos la posibilidad de desarrollar un plan de formación para la hostelería y consolidar un proyecto de comunicación que tenga como fin último, la cualificación de los trabajadores y empresarios así como comercialización de los productos y servicios Hosteleros y Turísticos de Talavera de la Reina.

**Domingo Martín**

**Asociación de Hostelería y Turismo de Talavera y Comarca**

## RELCIÓN DE CURSOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

### **Curso de Corte de Jamón Profesional (Novedad) *Impartido por Nico Jiménez*** **(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Introducción y teórica de los conocimientos del cerdo ibérico. Proceso de elaboración y secado. Tiempo de curación. Conocimiento de las distintas partes del jamón, herramientas, colocación y limpieza de la pieza. Técnicas de corte, presentación de las raciones de las distintas partes de un jamón.

Conservación. Donde se ubican los 7 sabores diferentes de un jamón. Aprovechamiento total de la pieza, condiciones óptimas para su consumo, selección de una buena pieza visualmente.

### **¿Quieres darle un giro a tu bar, cafetería o restaurante? (Novedad) *Impartido por Roberto Ruiz Rúa*** **(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Curso para propietarios en restauración, 3 horas, presenciales para analizar tu negocio de restauración. Queremos dar 8 Consejos para TRANSFORMAR TU NEGOCIO DE RESTAURACIÓN, nosotros hemos diseñado una metodología única en España en colaboración con Montar un Bar Consultores, que pretende optimizar tus recursos emocionales, tiempo y los recursos económicos

### **Curso de Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar** **(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus características y cualidades.

### **Curso de Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, de acuerdo con sus características y necesidades.

### **Curso de Atención al cliente en la Calidad del Servicio. *(Novedad) Impartido por Natxo Pérez* (Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Reconocer las técnicas básicas de comunicación y atención al cliente, aplicando las adecuadas a diferentes tipos de usuarios de servicios de restaurante y bar.

### **Curso de Camarero en Servicio de Bar (Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven el servicio de barra y cafetería

### **Curso de Camarero en Servicio de Sala (Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven el servicio de mesas de restaurante y cafetería

### Curso de Cata de vinos

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Aproximar al alumno al mundo del vino desde la perspectiva del consumidor final. Aprender aspectos prácticos como la apertura de una botella, servir el vino, la decantación, la denominación, las cualidades del vino, etc.

### Técnicas Avanzadas de Cocina. *(Novedad) Impartido por David Dapica*

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven así como realizar los pedidos y llevar el control económico de la cocina, elaboración y diseño de platos así como técnicas para alargar la vida de los alimentos a través de preelaboraciones y envasados al vacío

### Curso de Cocina creativa

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, mezcla de sabores y texturas así como presentaciones actuales

### Curso de Cocina elemental con carnes, aves, caza

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos para un menú o carta basado en carnes, aves y caza

### **Curso de Coctelería**

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Enmarcar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico. Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería de calidad y con las mayores garantías posibles. Conocer las distintas combinaciones así como las presentaciones de los cócteles elaborados

### **Curso de Control económico del bar y cafetería**

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Analizar el sector de la restauración y, en particular, la actividad de bar-cafetería, considerando las relaciones de estos establecimientos con otras empresas. Realizar estudios de proveedoras, comparativas, técnicas de negociación con proveedores y escandallos

### **Curso de Diseño de Interiores en Restauración**

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

**Crear profesionales, críticos y objetivos, capaces de plantear, analizar y resolver problemas en su ámbito de competencia, con creatividad y responsabilidad. Capacitar al alumno en el diseño de interiores, para aplicarlo a su establecimiento**

### **Curso de Gestión del servicio de restauración**

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Aprender a identificar y mantener herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante.

### **Curso de Gobernanta**

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.**

Aprender las funciones que realiza la gobernanta en los servicios de pisos en alojamiento. Adquirir destrezas en la comunicación con el cliente. Conocer en qué consiste el servicio de alojamiento y las normas a aplicar, así como la gestión de recursos humanos.

### **Curso de Jefe de Cocina**

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.**

Introducir al alumno en las diferentes áreas de la cocina, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario. Iniciar al alumno en las técnicas propias del servicio de cocina, conocer las normas higiénico-sanitarias así como la gestión de recursos humanos y personal

### **Curso de Limpieza de pisos y zonas comunes en alojamientos**

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.**

Utilizar los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Aplicar las normas higiénico-sanitarias relativas a su puesto así como una atención correcta al cliente

### **Curso de Maître**

**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.**

Introducir al alumnado en las diferentes áreas del restaurante y el bar, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario. Iniciar al alumnado en las técnicas del servicio de restaurante, Saber tratar las posibles reclamaciones de clientes, la organización interna del servicio del restaurante

La estructura organizativa de un restaurante y su gestión, así como los distintos tipos de servicios de un restaurante  
Los parámetros para la confección de menús y cartas. La selección y gestión de personal para el servicio

**Curso de Manipulación de Alimentos. *Novedad On Line***  
**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Aprender el marco legal en cuanto a manipulación de alimentos. Conocer las principales fuentes de contaminación. Determinar qué enfermedades pueden contagiarse a través de los alimentos.

**Curso de Marketing Turístico y Gestión de Eventos. *(Novedad) Impartido por Myriam Fuentes M`raiaigh***  
**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Adquirir una visión profunda y actual de las herramientas del marketing aplicadas al turismo. Conocer la actividad empresarial turística, profundizando en la gestión, dirección y coordinación de eventos.

**Curso de Preparación y servicio de arroces. *(Novedad) Impartido por David Dapica***  
**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada.)**

Se pretende abordar un tema como el arroz, muy nuestro y que da mucho juego desde el punto de vista culinario. Tipos de arroz en la cocina, sus propiedades y su uso, el arroz en paella o seco, el arroz en otro tipo de recipientes, meloso y caldoso. Preelaboraciones y fondos de pescado.

**Curso de Preparación de platos con Thermomix. *(Novedad) Impartido por David Dapica***  
**(Sin coste para trabajadores a través de la Formación Bonificada. )**

Dirigido a profesionales de la Restauración, desarrollamos contenidos de alta calidad, las herramientas y los recursos que inspirarán a los cocineros en cualquier nivel de habilidad. Nuestro chef ejecutivo, demuestra conceptos culinarios modernos con elementos visuales atractivos, y muestra qué hay detrás de cada receta y la técnica.

***Novedad, Cursos On Line;***

	HORAS
■ Camarero <b>¡Nuevo Diseño!</b>	20
■ Cata de vinos - Maridaje - Sumiller <b>¡Nuevo Diseño!</b>	20
■ Manipulador de Alimentos <b>¡Nuevo Diseño!</b>	6
■ Manipulador de alimentos de mayor riesgo <b>¡Nuevo Diseño!</b>	6
■ Viticultura, enología y cata <b>¡Nuevo Diseño!</b>	10

**Este es un catálogo abierto y todos estos cursos pueden llegar a ser gratuitos en función del crédito disponible por cada una de las empresas participantes para lo cual les haremos un estudio gratuito para la financiación y bonificación**