

# Oferta formativa 2019



## GESTIÓN Y DIRECCIÓN

Gestión en la producción de colectividades.

Como montar un negocio de hostelería.  
Desarrollo de habilidades para la gestión de equipos de trabajo.

Como gestionar un negocio de hostelería.

Gestión y control de costes en la restauración.

Gestión y Rentabilidad del buffet.

Gestión de calidad en cocina.

Gestión de calidad en restaurante y bar.

Gestión eficaz de equipos.

Gestión de compras y reducción de inventarios.

Gestión de quejas en hostelería.

Dirección por Objetivos (DPO).

Técnicas de dirección y productividad.

Dirección y gestión de eventos.

Gestión Económica de A&B

Liderazgo y Dirección de Equipos

Habilidades Directivas

Gestión Ambiental ISO 14001

## CURSOS DE COCINA

Nutrición y dietética para cocina.

Revisión y actualización de buffet.

Curso de Ayudante de Cocina.

Curso de cocina especializado en dietas.

Cocina Profesional I, II

Formación en Manipuladores de alimentos.  
(APPCC) .

Alergias e intolerancias en la alimentación.

Pastelería especializada en dietas.

Cocina saludable.

Cocina de Temporada.

Curso de Alta Gastronomía & Nutrición.

Desarrollo de la creatividad y nuevos conceptos.

Cocina de Ética y Sostenible.

Cocina Hindú tradicional.

Confección y diseño de ofertas gastronómicas.

Curso de tapas creativas.

Cocina para catering y eventos.

Alta cocina Italiana.

Postres de Autor.

Cocina Creativa

Cocina Británica

Cocina Árabe Libanesa

Cocina Sushi

Cocina Japonesa

Cocina Mexicana

Alta cocina Vegetal

Cocina Vegana

Cocina Vegetariana

5ª gama para industria alimentaria

Alta Cocina Francesa

## CURSOS DE SERVICIO

Atención al cliente y mejora del servicio.

Técnicas de servicio y protocolo.

Cata y especialización de vinos.

Curso de Coctelería I y II

Curso de Barista I y II

Corte de Jamón I y II

Servicio de bebidas

Curso Sommelier.