

PROGRAMACION DEL CURSO DE EXPERTO EN HOSTELERÍA: ESPECIALIDAD DE COCINA

AREAS DE CONTENIDOS:

* COCINA

* PASTELERÍA

* INFORMATICA

* GESTION HOTELERA

* INGLES

* SEMINARIOS

A. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

B. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

C. NUEVAS TECNOLOGÍAS EN HOSTELERÍA
(Instalaciones, maquinaria, ...)

D. ENOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL

E. COMUNICACIÓN E INTERACCIÓN SOCIAL

F. MARKETING EN RESTAURACIÓN

G. ORIENTACIÓN PROFESIONAL PARA LA BÚSCUDA DE EMPLEO

H. SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL

PROGRAMACION DEL CURSO DE EXPERTO EN HOSTELERÍA: ESPECIALIDAD DE COCINA

COCINA

OBJETIVO: *Elaborar todo tipo de platos, confeccionar cartas y menús, organizar, supervisar y dirigir el departamento de cocina, realizar el control de calidad de materias primas y productos elaborados, efectuar el control de costes y seleccionar e instruir a su personal. Así como preparar servicios especiales: banquetes, buffets y otros. Cumpliendo en todo momento las normas de higiene alimentaria.*

CONTENIDOS TEORICOS

1. INTRODUCCION A LA COCINA.
2. OPERACIONES PRELIMINARES.
3. ENTRADAS.
4. HUEVOS.
5. SOPAS Y POTAJES.
6. ARROZ.
7. PASTAS.
8. VERDURAS Y LEGUMBRES.
9. PATATAS.
10. SALSAS Y MANTEQUILLAS.
11. PESCADOS.
12. MARISCOS-MOLUSCOS-CRUSTACEOS-CARACOLES.
13. CARNES DE MATADERO.
14. DESPOJOS.
15. AVES DE MATADERO.
16. LA CAZA.
17. CANAPES-SANDWICH-PLATOS COMBINADOS.
18. QUESOS.
19. COCINA ANDALUZA.
20. DIRECCION Y ORGANIZACION DEL DEPARTAMENTO DE COCINA.
21. ESTUDIO Y LOGISTICA SOBRE MENUS Y CARTAS.

CONTENIDOS PRACTICOS

Confección de los platos correspondientes a cada uno de los temas que componen los contenidos teóricos.

Estas prácticas se efectuarán de acuerdo a un menú diario programado en base a la dificultad de elaboración de las diferentes preparaciones.

**PROGRAMACION DEL CURSO DE EXPERTO EN
HOSTELERÍA: ESPECIALIDAD DE COCINA**

PASTELERÍA

OBJETIVO: *Elaborar todo tipo de postres para una carta ó menú de restaurante.
Realizar el control de calidades de materias primas y producto elaborado.
Organizar, supervisar y dirigir las tareas del obrador de pastelería.
Cumpliendo en todo momento las normas de higiene alimentaria.*

CONTENIDOS TEÓRICOS:

- 1 INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA
- 2 EL OBRADOR DE PASTELERÍA
- 3 MATERIAS PRIMAS
- 4 MASA BASE
- 5 CREMAS BASE
- 6 ESPUMAS Y MOUSES
- 7 BAÑOS Y SALSAS
- 8 PREPARACIONES HELADAS
- 9 POSTRES DE RESTAURANTE
- 10 PETIFOUR Y MIGNARDICES

CONTENIDOS PRÁCTICOS:

*Confección de postres y elaboraciones de repostería correspondientes a cada uno de los temas que componen los contenidos teóricos.
Las prácticas se efectuarán de acuerdo a un menú diario y a las necesidades de la pastelería del restaurante.*

**PROGRAMACION DEL CURSO DE EXPERTO EN HOSTELERÍA:
ESPECIALIDAD DE COCINA**

GESTION HOTELERA

OBJETIVOS: *Conocer la estructura y organización de las empresas hoteleras y las técnicas necesarias para gestionarlas.*

CONTENIDOS TEORICOS

1. ORGANIZACION DE LAS EMPRESAS TURISTICAS/HOTELERAS. SUS ORGANIGRAMAS.
2. HISTORIA, CORRIENTES Y FUTURO DE LA RESTAURACION.
3. ORGANIZACION DE LAS BRIGADAS: COCINA Y RESTAURANTE.
4. INSTALACIONES EN RESTAURACION.
5. EXPLOTACION Y GESTION: EL APROVISIONAMIENTO, LA POLITICA DE COMPRAS, GESTION DE STOCKS.
6. PRODUCCION EN RESTAURACION.
7. VENTAS Y CONTROL DEL PRODUCTO.
8. VENTA Y CONTROL DE BANQUETES.
9. CIRCULOS DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA HOSTELERA.
10. MARKETING.
11. COMUNICACION Y RELACIONES PÚBLICAS.
12. GESTION DE PERSONAL Y RECURSOS HUMANOS.

CONTENIDOS PRACTICOS

Ejercicios prácticos relacionados con las técnicas de gestión hostelera: cálculo de ratios y costes, logística de los menús, cálculo de tiempos, planificación de plantillas, etc.

PROGRAMACION DEL CURSO SUPERIOR DE COCINA

INGLES

OBJETIVO:

Dotar al alumno de un conocimiento del idioma inglés que le capacite, una vez finalizado el curso, para poder desenvolverse dentro de su entorno profesional.

CONTENIDOS TEORICOS:

Conocimientos teóricos de gramática, estructuras y expresiones:

- VERBO "TO BE". "THERE IS, THERE ARE".
- INTERROGACIONES Y NEGACIONES. "DO, DOES, DON'T, DOES'NT".
- PARTICULAS INTERROGATIVAS: "WHAT, HOW, WHEN", ETC.
- FORMAS ABREVIADAS DE "TO BE, DO, HAVE".
- ADJETIVOS POSESIVOS.
- PREGUNTAS CON DIAS Y FECHAS.
- NIVELES DE LENGUAJE: FORMAL E INFORMAL.
- USOS DE "HAVE" Y "GOT".

- COMPARACION DE LA SINTAXIS INGLESA Y ESPAÑOLA.
- EL GENITIVO SAJON.
- EL PRESENTE CONTINUO. SU DIFERENCIA CON EL ESPAÑOL.
- EL IMPERATIVO.
- ADVERBIOS DE FRECUENCIA.
- EL USO DEL ARTÍCULO. SUS DIFERENCIAS CON EL ESPAÑOL.
- "SOME, ANY": CONCEPTOS CONTABLES Y NO CONTABLES.
- LOS COMPARATIVOS Y LOS SUPERLATIVOS. IGUALDAD Y DESIGUALDAD.
- LA VOZ PASIVA.
- LOS DEMOSTRATIVOS.
- LOS MODALES.

- PASADO SIMPLE: FRASES AFIRMATIVAS, NEGATIVAS E INTERROGATIVAS.
- PRESENTE PERFECTO (CON "YET", "JUST", ETC.).
- LÉXICO RELACIONADO CON LA HOSTELERIA.

CONTENIDOS PRACTICOS:

- ENUMERACION DE INGREDIENTES Y TERMINOLOGIA CULINARIA.
- DESCRIPCION DE ELABORACION DE PLATOS.
- DENOMINACION DE LOS PUESTOS QUE COMPONEN LA PLANTILLA DE COCINA.
- SALUDAR Y DESPEDIR.
- SUGERIR MENUS.
- COMPARAR COMIDAS Y VINOS.
- DAR INSTRUCCIONES A LOS COMPAÑEROS DE TRABAJO.

***PROGRAMACION DEL CURSO DE EXPERTO EN HOSTELERÍA:
ESPECIALIDAD DE COCINA***

INFORMÁTICA

OBJETIVO:

Conocer los integrantes y funcionamiento básico de un ordenador, el manejo de un Sistemas Operativos, el uso de procesadores de texto y hojas de cálculo y el manejo de programas de facturación empleados en Hostelería.

CONTENIDOS TEÓRICOS:

- 1.- EL ORDENADOR. CONCEPTOS BASICOS.
- 2.- EL SISTEMA OPERATIVO (MS DOS).
- 3.- WINDOWS.
- 4.- LOS PROCESADORES DE TEXTO.
- 5.- LAS BASES DE DATOS.
- 6.- LAS HOJAS DE CÁLCULO
- 7.- LOS PROGRAMAS DE GESTION HOTELERA.

CONTENIDOS PRACTICOS

Ejercicios en el manejo del ordenador, Sistemas Operativos y programas de gestión. Realización de documentos con un procesador de textos. Diseño de hojas de cálculo para cálculo de costes.

PROGRAMACIÓN DEL CURSO DE EXPERTO EN HOSTELERÍA: ESPECIALIDAD DE SERVICIO

AREAS DE CONTENIDOS:

* SERVICIO DE RESTAURANTE-BAR

* INFORMÁTICA

* GESTIÓN HOTELERA

* ALEMÁN

* INGLÉS

* SEMINARIOS:

A. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

B. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

C. ENOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL

D. MARKETING EN RESTAURACIÓN

E. COMUNICACIÓN E INTERACCIÓN SOCIAL

F. PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN

G. ORIENTACIÓN PROFESIONAL PARA LA BÚSQUEDA DE EMPLEO

***PROGRAMACIÓN DEL CURSO DE EXPERTO EN HOSTELERÍA:
ESPECIALIDAD DE SERVICIO***

SERVICIO DE RESTAURANTE-BAR

CONTENIDOS TEÓRICOS

1. INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE.
2. LA BRIGADA. RELACIONES DEL COMEDOR CON OTROS DEPARTAMENTOS.
3. EL MOBILIARIO Y EL MATERIAL DE TRABAJO.
4. MISE EN PLACE Y ORGANIZACION DEL RANGO.
5. MANEJO DE CAMPANAS, BANDEJAS, FUENTES Y CARROS.
6. INTERPRETACION Y SEGUIMIENTO DE LA COMANDA.
7. SERVICIO AL CLIENTE Y DESBARASADO. DOBLAJE DE MESAS Y BUFFET DE SERVICIO.
8. TRINCHADO Y DESESPINADO.
9. LOS VINOS: SU SERVICIO.
10. EL BAR Y SU MISE EN PLACE.
11. EL SERVICIO EN EL BAR.
12. INICIACION A LA COCTELERIA.
13. BUFFETS. SERVICIO DE DESAYUNOS. SERVICIO DE HABITACIONES.
14. MONTAJE DE MESAS ESPECIALES: BANQUETES Y REUNIONES.
15. DECORACION DE MESAS.
16. RECEPCION, ACOMODO, TOMA DE COMANDAS Y DESPEDIDA DEL CLIENTE.
17. MENUS Y CARTAS.
18. FONDOS Y SALSAS. PLATOS PREPARADOS A LA VISTA DEL CLIENTE. SERVICIO DE SALSAS, MOSTAZAS Y ENSALADAS.

19. LOS POSTRES Y LOS QUESOS.
20. ORGANIZACION DEL RESTAURANTE.
21. BENEFICIO Y RIESGO EN LAS VENTAS.
22. FACTURACION Y COBRO.
23. RECLAMACIONES: SU RESOLUCIÓN.
24. INVENTARIO. BODEGUILLA DEL DIA.
25. SELECCIÓN E INSTRUCCIÓN DE PERSONAL.

CONTENIDOS PRACTICOS

Realización de las prácticas necesarias para adquirir las destrezas y habilidades correspondientes a cada una de las unidades temáticas que componen los contenidos teóricos, tanto en el aula de prácticas como en el restaurante abierto al público.

PROGRAMACIÓN DEL CURSO DE EXPERTO EN HOSTELERÍA: ESPECIALIDAD DE SERVICIO

1 GESTIÓN HOTELERA

OBJETIVOS: *Conocer la estructura y organización de las empresas hoteleras y las técnicas necesarias para gestionarlas.*

CONTENIDOS TEORICOS:

1. ORGANIZACION DE LAS EMPRESAS TURISTICAS/HOTELERAS. SUS ORGANIGRAMAS.
2. HISTORIA, CORRIENTES Y FUTURO DE LA RESTAURACION.
3. ORGANIZACION DE LAS BRIGADAS: COCINA Y RESTAURANTE.
4. INSTALACIONES EN RESTAURACION.
5. EXPLOTACION Y GESTION: EL APROVISIONAMIENTO, LA POLITICA DE COMPRAS, GESTION DE STOCKS.
6. PRODUCCION EN RESTAURACION.
7. VENTAS Y CONTROL DEL PRODUCTO.
8. VENTA Y CONTROL DE BANQUETES.
9. CIRCULOS DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA HOSTELERA.
10. MARKETING.
11. COMUNICACION Y RELACIONES PÚBLICAS.
12. GESTION DE PERSONAL Y RECURSOS HUMANOS.

CONTENIDOS PRACTICOS

Ejercicios prácticos relacionados con las técnicas de gestión hostelera: cálculo de ratios y costes, logística de los menús, cálculo de tiempos, planificación de plantillas, etc.

PROGRAMACIÓN DEL CURSO DE EXPERTO EN HOSTELERÍA: ESPECIALIDAD DE SERVICIO

1.2 ALEMÁN

OBJETIVO: *Dotar al alumno de un conocimiento del idioma alemán que le capacite, una vez finalizado el curso, para poder desenvolverse dentro de su entorno profesional.*

CONTENIDOS TEORICOS

Conocimientos teóricos de gramática, estructuras y expresiones.

- NOMBRES:
COMUNES, PROPIOS Y DE CAMPO SEMANTICO RELACIONADO CON LA PROFESION.
- DETERMINANTES: CLASES.
- ADJETIVOS: CALIFICATIVOS, CARDINALES, ORDINALES.
- ADVERBIOS: MODO, TIEMPO, LUGAR, ETC.
- DECLINACIÓN, ARTÍCULOS, PRONOMBRES
- PRONOMBRES:
INDEFINIDOS, POSESIVOS, REFLEXIVOS, RELATIVOS E INTERROGATIVOS.
- VERBOS:
PRESENTE Y PASADO DE LOS VERBOS HABEN Y SEIN.
PRESENTE, PASADO, FUTURO Y SUBJUNTIVO DE ALGUNOS VERBOS ELEMENTALES Y RELACIONADOS CON LA PROFESION HOSTELERA. FORMA DE CORTESIA.
- CONJUNCIONES.
- ORACIONES:
LA AFIRMACION, LA NEGACION Y LA INTERROGACION. DIFERENTES TIPOS DE PREGUNTAS. FORMAS DE EXPRESAR RUEGOS Y PETICIONES.
- ADVERBIOS DE CANTIDAD, MODO Y TIEMPO.

- WECHSELPRÄPOSITIONEN, PREPOSICIONES DATIVO Y ACUSATIVO.
- ORACIONES SUBORDINADAS ELEMENTALES.
- EL MODO IMPERATIVO.
- LA HORA Y FECHA.
- LEXICO.

CONTENIDOS PRACTICOS

- SALUDAR Y DAR LA BIENVENIDA AL CLIENTE.
- PREGUNTAR AL CLIENTE LO QUE DESEA.
- PEDIR UNA CONSUMICIÓN.
- PEDIR LA CUENTA.
- COMENTAR EL CAMBIO DE UNA CUENTA.
- DAR LAS GRACIAS Y DESPEDIRSE.
- ACOMODAR AL CLIENTE.
- EXPRESAR GUSTOS Y PREFERENCIAS.
- SUGERIR UN MENU.
- EXPLICAR LOS INGREDIENTES DE UN PLATO.
- RECOMENDAR BEBIDAS (VINOS, ETC.)
- NOMBRAR MARCAS DE BEBIDAS.
- PREGUNTAR POR LAS PREFERENCIAS DEL CLIENTE.
- TOMAR LA COMANDA.
- ATENDER RECLAMACIONES.
- DISCULPARSE.
- ATENDER RESERVAS TELEFONICAS.
- DAR LA HORA. DAR LA FECHA.
- DAR HORARIOS DE SERVICIOS DEL ESTABLECIMIENTO.
- MANTENER UNA CONVERSACIÓN TRIVIAL.
- DAR INSTRUCCIONES A LOS COMPAÑEROS DE TRABAJO.
- DESCRIBIR LA ELABORACIÓN DE UN PLATO.
- INDICAR DIRECCIONES EN EL INTERIOR.
- INDICAR DIRECCIONES EN EL EXTERIOR.
- OFRECER AYUDA Y CONSEJO.
- DAR ACLARACIONES SOBRE LA CUENTA.
- COMPARAR COMIDAS Y VINOS PARA ASESORAR AL CLIENTE.
 - HABLAR SOBRE LUGARES DE INTERES TURISTICO. DESCRIPCION Y RECOMENDACION, HORARIOS.
- DESPEDIR AL CLIENTE.

**PROGRAMACIÓN DEL CURSO DE EXPERTO EN HOSTELERÍA:
ESPECIALIDAD DE SERVICIO**

INGLES

OBJETIVO: *Dotar al alumno de un conocimiento del idioma inglés que le capacite, una vez finalizado el curso, para poder desenvolverse dentro de su entorno profesional.*

CONTENIDOS TEORICOS

Conocimientos teóricos de gramática, estructuras y expresiones

- VERBO "TO BE". "THERE IS, THERE ARE".
- INTERROGACIONES Y NEGACIONES. "DO, DOES, DON'T, DOES'NT".
- PARTICULAS INTERROGATIVAS: "WHAT, HOW, WHEN", ETC.
- FORMAS ABREVIADAS DE "TO BE, DO, HAVE".
- ADJETIVOS POSESIVOS.
- PREGUNTAS CON DIAS Y FECHAS.
- NIVELES DE LENGUAJE: FORMAL E INFORMAL.
- USOS DE "HAVE" Y "GOT".
- COMPARACION DE LA SINTAXIS INGLESA Y ESPAÑOLA.
- EL GENITIVO SAJON.
- EL PRESENTE CONTINUO. SU DIFERENCIA CON EL ESPAÑOL.
- EL IMPERATIVO.
- ADVERBIOS DE FRECUENCIA.
- EL USO DEL ARTÍCULO. SUS DIFERENCIAS CON EL ESPAÑOL.
- "SOME, ANY": CONCEPTOS CONTABLES Y NO CONTABLES.
- LOS COMPARATIVOS Y LOS SUPERLATIVOS. IGUALDAD Y DESIGUALDAD.
- LA VOZ PASIVA.
- LOS DEMOSTRATIVOS.
- LOS MODALES.

- PASADO SIMPLE: FRASES AFIRMATIVAS, NEGATIVAS E INTERROGATIVAS.
- PRESENTE PERFECTO (CON "YET", "JUST", ETC.).
- LÉXICO RELACIONADO CON LA HOSTELERIA.

CONTENIDOS PRACTICOS

- SALUDAR Y DAR LA BIENVENIDA AL CLIENTE.
- PREGUNTAR AL CLIENTE LO QUE DESEA.
- PEDIR UNA CONSUMICION.
- PEDIR LA CUENTA.
- COMENTAR EL CAMBIO DE UNA CUENTA.
- DAR LAS GRACIAS Y DESPEDIRSE.
- ACOMODAR AL CLIENTE.
- EXPRESAR GUSTOS Y PREFERENCIAS.
- SUGERIR UN MENU.
- EXPLICAR LOS INGREDIENTES DE UN PLATO.
- RECOMENDAR BEBIDAS (VINOS, ETC.)
- NOMBRAR MARCAS DE BEBIDAS.
- PREGUNTAR POR LAS PREFERENCIAS DEL CLIENTE.
- TOMAR LA COMANDA.
- ATENDER RECLAMACIONES.
- DISCULPARSE.
- ATENDER RESERVAS TELEFONICAS.
- DAR LA HORA Y LA FECHA.
- DAR HORARIOS DE SERVICIOS DEL ESTABLECIMIENTO.
- MANTENER UNA CONVERSACION TRIVIAL.
- DAR INSTRUCCIONES A LOS COMPAÑEROS DE TRABAJO.
- DESCRIBIR LA ELABORACION DE UN PLATO.
- INDICAR DIRECCIONES EN EL INTERIOR.
- INDICAR DIRECCIONES EN EL EXTERIOR.
- OFRECER AYUDA Y CONSEJO.
- DAR ACLARACIONES SOBRE LA CUENTA.
- COMPARAR COMIDAS Y VINOS PARA ASESORAR AL CLIENTE.
- HABLAR SOBRE LUGARES DE INTERÉS TURISTICO. DESCRIPCION Y RECOMENDACION, HORARIOS.
- DESPEDIR AL CLIENTE.

**PROGRAMACIÓN DEL CURSO DE EXPERTO EN HOSTELERÍA:
ESPECIALIDAD DE SERVICIO**

INFORMÁTICA

OBJETIVO: *Conocer los integrantes y funcionamiento básico de un ordenador, el manejo de Sistemas Operativos, el uso de procesadores de texto y hojas de cálculo y el manejo de programas de facturación empleados en Hostelería.*

CONTENIDOS TEORICOS

- 1.- EL ORDENADOR. CONCEPTOS BASICOS.
- 2.- EL SISTEMA OPERATIVO (MS DOS).
- 3.- WINDOWS.
- 4.- LOS PROCESADORES DE TEXTO.
- 5.- LAS BASES DE DATOS.
- 6.- LAS HOJAS DE CÁLCULO
- 7.- LOS PROGRAMAS DE GESTION HOTELERA.

CONTENIDOS PRACTICOS

Ejercicios en el manejo del ordenador, Sistemas Operativos y programas de gestión. Realización de documentos con un procesador de textos. Diseño de hojas de cálculo para cálculo de costes.