

POSTGRADO

POSTGRADO EXPERTO EN HOSTELERÍA,
TURISMO Y RESTAURACIÓN

esneca
BUSINESS SCHOOL

PG001

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



aen
asociación española
de escuelas de negocios



DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores del sector de la hostelería y restauración y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos técnicos necesarios para la excelente gestión de establecimientos de hostelería y restauración.

A través del conjunto de materiales didácticos disponibles, el alumnado aprenderá a revisar la rentabilidad de los platos disponibles en su carta, así como estrategias para colocar platos en los mismos. También, conocerá diversos cócteles para realizarse con varios tipos de alcohol, e incluso enología y maridaje. Además tendrá a su disposición diversos ejercicios de autoevaluación para comprobar como está evolucionando.

El alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
ONLINE



*La modalidad incluye módulos con clases en directo

CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1520€
VALOR ACTUAL: 380€


CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**POSTGRADO EXPERTO EN HOSTELERÍA, TURISMO Y RESTAURACIÓN**”, de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas 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.

REDES SOCIALES

 www.facebook.com/esnecaschool

 linkedin.com/school/esneca-business-school

 [@esneca.business.school](https://www.instagram.com/esneca.business.school)

 www.esneca.com

 www.twitter.com/ESNECA

 www.esneca.com/blog

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. MENÚ ENGINEERING

UNIDA DIDÁCTICA 1. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EJERCICIOS

1. Familia de Cremas y Potajes
2. Familia de Carnes
3. Familia de Pescados
4. Familia de Postres
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
9. Familia de Arroces y Pastas 6.- Herramienta Menú Engineering
10. Herramienta Menú Engineering.

SOLUCIÓN A LOS EJERCICIOS

TEST DE EVALUACIÓN

MÓDULO 2. COCTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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

TEST DE EVALUACIÓN

MÓDULO 3. ENOLOGÍA, CATA DE VINOS Y MARIDAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTENIDO

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 1
10. El Catavinos
11. Principales cepas de vino tinto
12. Principales cepas de vino blanco
13. Denominaciones de origen I
14. Denominaciones de origen II
15. Denominaciones de origen III
16. Denominaciones de origen IV
17. Denominaciones de origen V
18. Denominaciones de origen VI
19. Denominaciones de origen VII
20. Denominaciones de origen VIII
21. Denominaciones de origen IX
22. Denominaciones de origen X
23. Denominaciones de origen XI
24. Maridaje de los vinos I
25. Maridaje de los vinos II