



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PÍNEOS

CURSO EXPERTO EN RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS RURALES Y NATURALES

TUR020

www.escuelaturismopirineos.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Curso Experto en Restauración en Alojamientos Rurales y Naturales** está especialmente dirigido a aquellas personas interesadas en el mundo de la gastronomía, la restauración y el turismo. Con esta formación, el estudiante adquirirá todos los conocimientos necesarios para administrar o dirigir un negocio de estas características en un entorno rural. A lo largo del Máster, el alumno estudiará las técnicas culinarias que existen, además de cómo presentar y emplatar los alimentos y los distintos métodos de conservación que se pueden utilizar. Para poder administrar el negocio, también deberá adquirir competencias y habilidades sobre atención al cliente, servicio de venta y post-venta y comunicación. Una vez finalizada la formación, el alumno será capaz de dirigir un restaurante rural con una oferta gastronómica y un servicio adaptado al entorno en el que se encuentra, satisfaciendo así a los clientes que acuden a este tipo de negocios en busca de gastronomía local y tradicional.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: ~~1320€~~

Importe Actual: 660€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "CURSO EXPERTO EN RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS RURALES Y NATURALES", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS

1. Definición.
2. Clases y tipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
3. Planificación y diseño de ofertas:
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS CULINARIAS ELEMENTALES

1. Fondos, bases, y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
2. Técnicas de cocinados de hortalizas.
3. Técnicas de cocinados de legumbres secas.
4. Técnicas de cocinados de pasta y arroz.
5. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
6. Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionadas con carnes, aves y caza.
7. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos.
8. Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE COMIDAS

1. Platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
2. Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
3. Platos a base de carnes, aves, caza y despojos.
4. Repostería y postres.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN DE DESAYUNOS

1. Tipos de café y formas de preparación.
2. La leche y sus derivados.
3. Tipos de infusiones y formas de preparación.
4. Los edulcorantes.
5. Frutas. Formas de presentación.
6. Tipos de zumos.
7. Tipos de pan y formas de presentación.
8. La repostería.
9. Los aceites y mantequillas o margarina.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EQUIPOS, MÁQUINAS Y ÚTILES

1. Utilizados en la preelaboración de vegetales y setas.
2. Utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
3. Utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
4. Utilizados en la elaboración básica y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REGENERACIÓN, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE ALIMENTOS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

1. Regeneración y conservación.
2. Presentación comercial de productos gastronómicos artesanales.
3. Tipos de presentación.

UNIDAD FORMATIVA 2. SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

1. La atención y el servicio:
2. La importancia de nuestra apariencia personal.
3. Importancia de la percepción del cliente.
4. Finalidad de la calidad de servicio.
5. La fidelización del cliente.
6. Perfiles psicológicos de los clientes:
7. Objeciones durante el proceso de atención.
8. Reclamaciones y resoluciones.
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

1. La comunicación verbal: mensajes facilitados.
2. La comunicación no verbal:
3. La comunicación escrita.
4. Barreras de la comunicación.
5. La comunicación en la atención telefónica.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

1. Elementos claves en la venta:
2. Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas.
3. Fases de la Venta.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

1. Montaje y adecuación de las instalaciones.
2. Disposición de la decoración y ambientación.
3. Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
4. Información gastronómica.
5. Servicio de alimentos y bebidas.
6. Descripción, aplicación y formalización de las comandas.
7. Seguimiento del servicio.
8. Normas básicas de protocolo y comportamiento en la mesa.
9. Postservicio de alimentos y bebidas.
10. Supervisión de instalaciones y equipamiento.