MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN GESTIÓN DE BODEGAS DE RESTAURACIÓN

Hostelería Benidorm
Escuela de Hostelería y Turismo de Benidorm y la Marina Baixa

LEHBMAS017

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



CUM LAUDE

CECAP

DESTINATARIOS

Esta Titulación está dirigida a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

La maestría internacional en **Gestión de Bodegas de Restauración** permite conocer la bodega en restauración, la conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración, la conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fermentativo y de bebidas espirituosas, la gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración, el control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración, entre otros aspectos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de forma autónoma.

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
ESPAÑOL

DURACION
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2976 $~~
VALOR ACTUAL: 744 $
*Importe expresado en Dólares Americanos

INCLUYE APOSTILLA

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN GESTIÓN DE BODEGAS DE RESTAURACIÓN**", de la ESCUELA HOSTELERÍA BENIDORM.

Además, dispone del reconocimiento **Cum Laude.** Este distintivo lo otorga Emagister a los centros educativos y escuelas de negocios, que hayan recibido la mejor valoración de los servicios formativos prestados por los estudiantes.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

MÓDULO 1. LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS OBJETIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS ELEMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS ESTRATEGIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LAS FUNCIONES

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 2. PROCESO DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PASOS PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROYECTO DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRÁMITES DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TIPOS DE EMPRESAS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 3. DIRECCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIONES DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELEMENTOS DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA IMPORTANCIA DE LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPIOS DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OBJETIVOS DE LA DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NIVELES Y FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTILOS DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA. LA PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIRECCIÓN DE LA EMPRESA. FUNCIÓN DE

GESTIÓN. DIRECCIÓN

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 4. GESTIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE GESTIÓN EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CAPACIDADES Y HABILIDADES DE LA FUNCIÓN GERENCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FACTORES DE COMPETITIVIDAD QUE AFECTAN LA GESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLASIFICACIÓN DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL SEGÚN SUS DIFERENTES TÉCNICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PAUTAS BÁSICAS FUNDAMENTALES PARA UNA GESTIÓN ADECUADA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FUNCIONES BÁSICAS DE LA GESTIÓN

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 5. INTRODUCCIÓN A LOS RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONES DEL DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ÉTICA DEL ADMINISTRADOR DE PERSONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICAS DE MOTIVACIÓN Y ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS RETRIBUCIONES

Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 6. EL MARKETING Y LA ACTIVIDAD ECONÓMICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANTECEDENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NATURALEZA, ENFOQUE Y ALCANCE DEL MARKETING

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL MARKETING EN LOS SISTEMAS ECONÓMICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 7. APLICACIÓN DE LOS FUNDAMENTOS Y LOS ELEMENTOS DE LAS RELACIONES PÚBLICAS EN EL ÁMBITO TURÍSTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN Y PRINCIPIOS DE LAS RELACIONES PÚBLICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIDAD CORPORATIVA E INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA EXPRESIÓN CORPORAL, LA IMAGEN PERSONAL Y LAS HABILIDADES SOCIALES

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 8. ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESCRIPCIÓN Y CARACTERIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS Y FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁREAS O DEPARTAMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNCIONES Y DISTRIBUCIÓN DE TAREAS EN EL BAR-RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FUNCIONES Y DISTRIBUCIÓN DE TAREAS EN EL ÁREA DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VALORACIÓN DE LAS APTITUDES Y ACTITUDES DE LOS MIEMBROS DEL EQUIPO DE COCINA

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 9. TENDENCIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE GASTRONOMÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HISTORIA DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TENDENCIAS ACTUALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COCINAS TERRITORIALES ESPAÑOLAS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

PARTE 2

MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARNES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LÁCTEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PESCADO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARISCOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 2. MATERIAS PRIMAS II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGUMBRES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VERDURAS Y HORTALIZAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FRUTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CEREALES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, VINAGRES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ACEITES, GRASAS ANIMALES Y VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LOS DULCES

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 3. EQUIPAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPAMIENTO INMOBILIARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE MENAJE, UTENSILIOS Y ELECTRODOMÉSTICOS SEGÚN LA ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUENTES TÉRMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES Y APARATOS FRIGORÍFICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA DE LAVADO, MATERIALES NEUTROS, DE COMPLEMENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 4. EQUIPAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUESTA A PUNTO DEL MATERIAL OPERATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REALIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PUESTA A PUNTO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MOBILIARIO DEL BAR

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA UTILIZADA EN EL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA: DESCRIPCIÓN, TIPOS Y CALIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MOBILIARIO PARA SERVICIO EN MESA

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

PARTE 3

MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARNES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LÁCTEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PESCADO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARISCOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 2. MATERIAS PRIMAS II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGUMBRES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VERDURAS Y HORTALIZAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FRUTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CEREALES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, VINAGRES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ACEITES, GRASAS ANIMALES Y VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LOS DULCES

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 3. EQUIPAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPAMIENTO INMOBILIARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE MENAJE, UTENSILIOS Y ELECTRODOMÉSTICOS SEGÚN LA ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUENTES TÉRMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES Y APARATOS FRIGORÍFICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA DE LAVADO, MATERIALES NEUTROS, DE COMPLEMENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 4. EQUIPAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUESTA A PUNTO DEL MATERIAL OPERATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REALIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PUESTA A PUNTO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MOBILIARIO DEL BAR

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA UTILIZADA EN EL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA: DESCRIPCIÓN, TIPOS Y CALIDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MOBILIARIO PARA SERVICIO EN MESA

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

PARTE 4

MÓDULO 1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTOS GENERALES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA GENERAL DE HIGIENE APLICABLE A LA ACTIVIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: TIPOS Y REQUISITOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 2. MANTENIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (GPCH)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 3. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AUTOCONTROL: SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 4. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS Y AHORRO DE RECURSOS NATURALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLASIFICACIÓN Y SEPARACIÓN DE RESIDUOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEPÓSITO EN CONTENEDORES ADECUADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE PUNTOS LIMPIOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 5. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DE LA MANIPULACIÓN DE CARGAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DEL TRABAJO CON MENAJE, ÚTILES, ELECTRODOMÉSTICOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SINIESTRALIDAD EN LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN FUNCIÓN DEL PUESTO DESEMPEÑADO

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

PARTE 5

MÓDULO 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTERPRETACIÓN Y TRADUCCIÓN DE MENÚS, CARTAS Y RECETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE LISTAS DISTRIBUCIÓN DE COMENSALES EN UN EVENTO O SERVICIO ESPECIAL DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE HORARIOS DEL ESTABLECIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EVENTOS DE RESTAURACIÓN, COMO FECHA, LUGAR Y PRECIO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ATENCIÓN DE DEMANDAS DE INFORMACIÓN SOBRE LA OFERTA GASTRONÓMICA, BEBIDAS Y PRECIOS DE LAS MISMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REDACCIÓN DE DOCUMENTOS Y COMUNICACIONES SENCILLAS PARA LA GESTIÓN Y PROMOCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REDACCIÓN DE DOCUMENTOS Y COMUNICACIONES SENCILLAS PARA LAS COMANDAS, INDICACIONES Y HORARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONSULTA DE UN MANUAL SENCILLO DE MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO O UTENSILIO DE LA ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN Y DE APLICACIÓN INFORMÁTICA

Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA EN LAS RELACIONES CON LOS CLIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN PERSONAL (DAR INFORMACIÓN DE UNO MISMO)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. USOS Y ESTRUCTURA HABITUALES EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE O CONSUMIDOR: SALUDOS, PRESENTACIONES, FORMULAS DE CORTESÍA Y DESPEDIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO DE RECLAMACIONES O QUEJAS DE CLIENTES O CONSUMIDORES: SITUACIONES HABITUALES EN LAS RECLAMACIONES Y QUEJAS DE LOS CLIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SIMULACIÓN DE SITUACIONES DE ATENCIÓN AL

CLIENTE EN EL RESTAURANTE Y RESOLUCIÓN DE RECLAMACIONES CON FLUIDEZ Y NATURALIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASESORAMIENTO SOBRE BEBIDAS Y ARMONÍA CON LOS PLATOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INFORMACIÓN DE SISTEMAS DE FACTURACIÓN Y COBRO. LAS CUENTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ATENCIÓN DE SOLICITUDES DE INFORMACIÓN, RESERVAS Y PEDIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ATENCIÓN DE DEMANDAS DE INFORMACIÓN VARIADA SOBRE EL ENTORNO

Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DE RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE LA TERMINOLOGÍA DE LAS PRINCIPALES BEBIDAS EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO Y MANEJO DE LAS EXPRESIONES MÁS FRECUENTES EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONOCIMIENTO Y UTILIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES BEBIDAS EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE LISTADOS Y DIÁLOGOS SOBRE LOS PRINCIPALES PESCADOS, MARISCOS Y CARNES EN INGLES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONOCIMIENTO Y UTILIZACIÓN DE LAS PRINCIPALES VERDURAS, LEGUMBRES Y FRUTAS EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE LISTADOS Y DIÁLOGOS EN INGLÉS DE LAS ESPECIAS Y FUTOS SECOS PRINCIPALES

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELABORACIÓN DE LISTADOS Y DIÁLOGOS EN INGLÉS CON LOS ELEMENTOS DEL MENAJE Y UTENSILIOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTERPRETACIÓN DE LAS MEDIDAS Y PESOS EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ELABORACIÓN Y USO EN DIÁLOGOS EN INGLÉS DE LOS PROFESIONALES QUE INTEGRAN LA ROAMA Y SUS DEPARTAMENTOS

Autoevaluación
Solucionario

PARTE 6

MÓDULO 1. ENOLOGÍA, CATA DE VINOS Y MARIDAJE

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
10. El Catavinos
11. Principales cepas de vino tinto
12. Principales cepas de vino blanco
13. Denominaciones de origen I, II, III, IV, V, VI, VII, VII, IX, X, XI
14. Maridaje de los vinos I
15. Maridaje de los vinos II