

EDUCA BUSINESS SCHOOL

Master de Mise en Place en el Restaurante + Titulación Universitaria

Master de Mise en Place en el Restaurante + Titulación Universitaria

Duración: 800 horas

Precio: 1.200 € *

Modalidad: Online

* Titulación y gastos de envío incluidos.



Descripción

Si trabaja en el entorno de la restauración y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre el mise en place y todo lo que ello engloba este es su momento, con el Master de Mise en Place en el Restaurante podrá adquirir los conocimientos oportunos para desenvolverse de manera profesional en el sector.

A quién va dirigido

Este Master de Mise en Place en el Restaurante está dirigido a personas interesadas en desenvolverse profesionalmente en el entorno de la restauración, así como a profesionales que quieran especializarse en las funciones relacionadas con el mise en place.

Objetivos

- Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.
- Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.
- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
- Analizar el proceso de diseño e implantación de sistemas de gestión y aseguramiento de calidad y de gestión ambiental para su adaptación a la organización.
- Comprender información oral sencilla en inglés en el ámbito de la actividad de restauración, con el objeto de atender las peticiones de los clientes.
- Producir o cumplimentar en inglés documentos escritos breves y sencillos, necesarios para la comercialización de la oferta y la gestión de las actividades de restauración.

+ Información Gratis

Para que te prepara

El Master de Mise en Place en el Restaurante le prepara para conocer a fondo el entorno de la restauración en relación con las técnicas que se aplican en el mise en place, además de aprender los procesos de seguridad e higiene en este sector.

Salidas laborales

Hostelería / Restauración / Mise en place.

+ Información Gratis

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master de Mise en Place en el Restaurante con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria en Curso de Jefe de Cocina con 8 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “nombre del Curso”, de EDUCA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de AEC, y por nuestra Certificación en Calidad ISO 9001:2015 y Certificación en Medioambiente ISO 14001:2015 por AENOR, máximas instituciones españolas en 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.

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso.

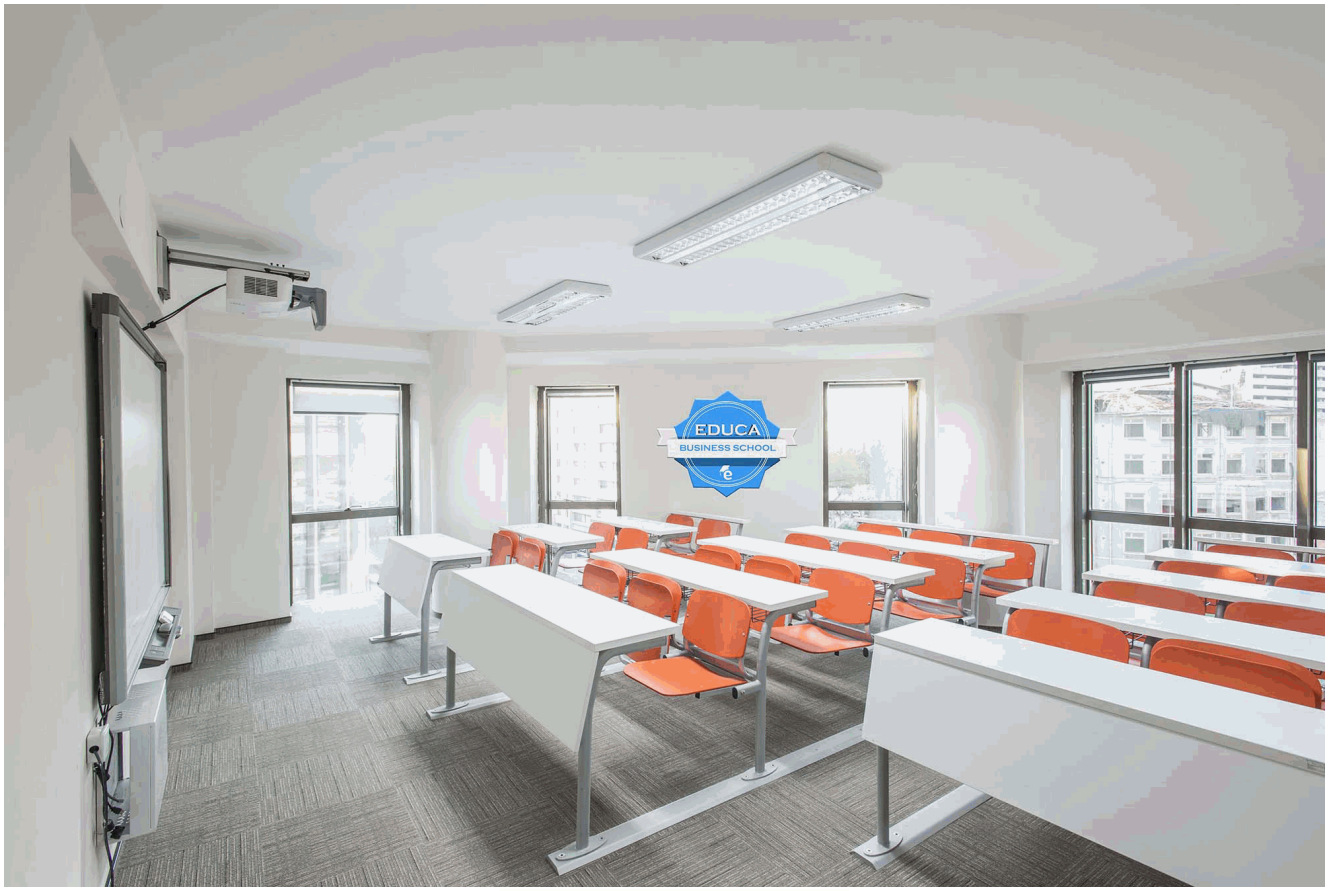
+ Información Gratis

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las claves de acceso a su curso.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 6 meses con un coste adicional de 60€.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

+ Información Gratis

Programa formativo

PARTE 1. SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE

1.El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento
2.Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
3.Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS

1.Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas
2.Determinación de necesidades del Restaurante
3.Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
4.Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
5.Departamentos implicados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

1.Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
2.Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas
3.Registros documentales
4.Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
5.Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento
6.Control de stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MISE EN PLACE DEL RESTAURANTE

1.Adecuación de las instalaciones
2.Puesta a punto de la maquinaria y equipos
3.Las órdenes de servicio diarias Libro de reservas
4.Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza p el servicio
5.El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución
6.Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio
7.Decoración en el comedor: flores y otros complementos
8.Ambientación en el comedor: música
9.El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente

PARTE 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICA Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1.Clasificación, definición y aplicaciones
2.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
3.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
4.Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

1.Definición, clasificación y tipos
2.Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
3.Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución
4.Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1.Aseguramiento de la calidad
2.Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

PARTE 3. COCINA MODERNA O DE AUTOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

1.Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análi valoración y utilización
2.Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
3.Evolución de los movimientos gastronómicos
4.Pioneros franceses y españoles
5.La Nouvelle Cuisine" o Nueva Cocina. Antecedentes
6.Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias
7.De la nueva cocina o "la Nouvelle Cuisine" a la cocina actual
8.Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
9.Cocina de fusión
10.Cocina Creativa o de Autor
11.Platos españoles más representativos
12.Su repercusión en la industria hostelera
13.El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
14.Influencia de otras cocinas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1.Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y c de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado
2.Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
3.Análisis, control y valoración de resultados
4.Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinaria
5.Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

PARTE 4. CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD EN RESTAURACIÓN

+ Información Gratis

1.Calidad básica:
1.- Higiene
2.- Actitudes
3.- Productos/servicios estandarizados
2.División en restauración de las Normas de Calidad
1.- Dirección
2.- Aprovisionamiento y almacenaje
3.- Cocina
4.- Sala
5.- Mantenimiento
6.- Higiene y limpieza
3.Normativas
1.- Norma UNE 167000:2006 para establecimientos de restauración
2.- Autoevaluación de los servicios de restauración
4.Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad
1.- ISO 9000
2.- ISO 9001
3.- ISO 9004
4.- ISO 19011
5.Implantación de sistema de calidad
1.- Decisión de implantar un sistema de calidad
2.- Diagnóstico y evaluación de la situación actual
1.* Organización del equipo de implantación
2.* Información, formación y entrenamiento
3.* Definición de elementos, criterios e indicadores de calidad
4.* Elaboración de un manual de calidad
5.* Auditorías internas y evaluación de resultados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1.Normativas legales generales de higiene alimentaria
2.Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración
1.- Recepción
2.- Almacenamiento y conservación
3.- Manipulación
4.- Elaboración en caliente
5.- Elaboración en frío
6.- Post-preparado
7.- Ficha control diario de las temperaturas
8.- Ficha control semanal
9.- Programa de limpieza
10.- Análisis de peligros y puntos de control crítico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN

1.Factores de riesgo:
1.- Espacios de trabajo
2.- Firmes y suelos

+ Información Gratis

3.- Superficies de tránsito y pasillos
4.- Ruidos y vibraciones
5.- Condiciones termohigrométricas
6.- Iluminación

2.Principios de la actividad preventiva
1.- Evitar riesgos
2.- Evaluar los riesgos que no se puedan evitar

3.Combatir riesgos en su origen
1.- Adaptar el trabajo a la persona
2.- Tener en cuenta la evolución de la técnica
3.- Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro
4.- Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual
5.- Dar las debidas instrucciones a los trabajadores
6.- Orden y limpieza
7.- Vestuario recomendado
8.- Equipos de protección individual
9.- Equipos de trabajo
10.- Instalaciones
11.- Maquinaria
12.- Equipos auxiliares

4.Seguridad en la hostelería
1.- Consejos generales
2.- Riesgos, causas y prevención
1.* Caídas de personas a mismo nivel
2.* Caídas de personas a distinto nivel
3.* Caídas de objetos en manipulación
4.* Golpes contra objetos inmóviles
5.* Pisadas sobre objetos
6.* Cortes y amputaciones
7.* Atrapamiento
8.* Quemaduras
9.* Contactos eléctricos. Directos. Indirectos
10.* Contactos con sustancias químicas
11.* Fatiga Física
12.* Posturas inadecuadas
3.- Higiene industrial
4.- Ruido
5.- Temperatura
6.- Exposición a contaminantes químicos
7.- Exposición a contaminantes biológicos

5.Seguridad en la hostelería
1.- Consejos generales
2.- Riesgos, causas y prevención
1.* Caídas de personas a mismo nivel

+ Información Gratis

2.* Caídas de personas a distinto nivel
3.* Caídas de objetos en manipulación
4.* Golpes contra objetos inmóviles
5.* Pisadas sobre objetos
6.* Cortes y amputaciones
7.* Atrapamiento
8.* Quemaduras
9.* Contactos eléctricos. Directos. Indirectos
10.* Contactos con sustancias químicas
11.* Fatiga Física
12.* Posturas inadecuadas

3.- Higiene industrial
4.- Ruido
5.- Temperatura
6.- Exposición a contaminantes químicos
7.- Exposición a contaminantes biológicos

6.Ergonomía y psicosociología
1.- Estrés
2.- Fatiga mental
3.- Trabajo a turnos
4.- Trabajo nocturno
5.- Acoso laboral
6.- Situaciones de emergencias
7.- Consejos generales
8.- Planes de emergencias y evacuación
9.- Incendios
10.- Explosiones
11.- Escapes de gas
12.- Inundaciones
13.- Robos o atracos

7.Primeros auxilios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN RESTAURACIÓN

PARTE 5. JEFE DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

1.El turismo y su influencia en la hostelería
1.- Los productos turísticos
2.- El alojamiento

2.La restauración colectiva en la actualidad
1.- Tipos de restauración colectiva
2.- La oferta gastronómica

3.Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO EN RESTAURACIÓN

1.Servicio de menú

+ Información Gratis

2.Servicio de buffet
3.Servicio de cóctel
4.Servicio de catering
5.Servicio de bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CULTURA GASTRONÓMICA

1.La cocina europea
2.La cocina americana
3.Las cocinas orientales
4.La cocina africana
5.La cocina moderna

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

1.Clasificación de los alimentos
  1.- Según su composición
  2.- Según su función
  3.- Clasificación de los nutrientes
  4.- Necesidades de Nutrientes: Pirámide Nutricional
2.Calorías
  1.- Necesidades de energía. Calculo
  2.- Metabolismo basal
3.Valor energético de los alimentos
4.Clasificación de los alimentos
  1.- Alimentos de origen animal
  2.- Alimentos de origen vegetal
  3.- Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA

1.Maquinaria utilizada en la cocina
  1.- Generadores de calor
  2.- Generadores de frío
  3.- Maquinaria auxiliar
2.Batería de cocina
3.Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

1.Pescados
  1.- Características del pescado
  2.- Clasificación de los pescados
2.Crustáceos
  1.- Crustáceos de cuerpo alargado
  2.- Crustáceos de cuerpo corto
3.Carnes, aves y caza
  1.- Carnes
  2.- Aves
  3.- Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
  4.- Caza
4.Hortalizas y verduras

+ Información Gratis

1.- Bulbos
2.- Hoja y flor
3.- Frutos
4.- Tallo
5.- Raíces y tubérculos

5.Setas
1.- Principales especies de setas
2.- Especies más apreciadas gastronómicamente

6.Legumbres, pastas y arroz
1.- Legumbres
2.- Pastas
3.- Arroz

7.Los huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS CULINARIAS

1.Asar al horno, a la parrilla o a la plancha y en papillote
2.Freír en aceite
3.Saltear en aceite y en mantequilla
4.Hervir y cocer al vapor
5.Cocer en caldo corto o court bouillon
6.Brasear

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1.Definición y modelos de organización
2.Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
3.Especificidades en la restauración colectiva
4.El personal del departamento de cocina y sus categorías profesionales
5.Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1.Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes en relación con las prácticas profesionales en cocina
1.- Factores y situaciones de riesgo más comunes en hostelería
2.- Medias de prevención y protección. Instalaciones

2.Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
1.- Normativa general de higiene aplicable a la actividad

3.Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores
1.- Contaminación cruzada
2.- Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos

4.Fuentes de contaminación de los alimentos
5.Limpieza y desinfección
6.Calidad higiénico-sanitaria
1.- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

7.Actuaciones del personal manipulador. Pautas higiénicas básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. GESTIÓN AMBIENTAL

1.Agentes y factores de impacto ambiental
1.- Tratamiento de residuos: manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados, residuos sólidos y envases, emisiones a la atmósfera y vertidos líquidos

+ Información Gratis

2.Normativa aplicable relacionada con la protección ambiental
3.Gestión del agua y de la energía en los establecimientos
4.Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas y buenas prácticas ambientales
5.Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

PARTE 6. INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS

1.Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas
2.Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración
3.Confección de horarios del establecimiento
4.Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio
5.Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas
6.Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento
7.Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios
8.Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplica informática

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

1.Terminología específica en las relaciones con los clientes
2.Presentación personal (dar información de uno mismo)
3.Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía despedida
4.Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamacione quejas de clientes
5.Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad
6.Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos
7.Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas
8.Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos
9.Atención de demandas de información variada sobre el entorno

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE

1.Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés
2.Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración
3.Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés
4.Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés
5.Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés
6.Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales
7.Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración
8.Interpretación de las medidas y pesos en inglés
9.Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos

+ Información Gratis

Haz clic para conocer nuestro catálogo de cursos online

Terminos relacionados:

Asistir, Básica, Cocina, Culinaria, Elaboracion, Mise, Place, Restauración, Restaurante

+ Información Gratis