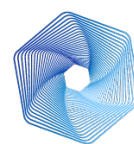


TRIPLE TITULACIÓN

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN CAMARERO
PROFESIONAL
+
MAÎTRE
+
JEFE DE SALA



ESCUELA ORIGEN
INTERNATIONAL EDUCATION

LERG003

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Camarero Profesional, Maître y Jefe de Sala** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer el diseño de menús y cartas, la cocina creativa, la coctelería, la enología, cata de vinos y el maridaje, el manipulador de alimentos, la prevención de riesgos laborales en hostelería, la atención al cliente y la comunicación comercial en hostelería, turismo y restauración, la habilidades directivas y la gestión del tiempo, la gestión de alérgenos e intolerancias en hostelería y el protocolo en hostelería. Además, al final de cada unidad didáctica el alumnado encontrará ejercicios de autoevaluación para poder evaluar el nivel y los conocimientos adquiridos en cada apartado, y que él/ella mismo/a podrá corregir a través del solucionario adjunto.

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
600H 

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 la “ **MAESTRÍA INTERNACIONAL EN CAMARERO PROFESIONAL + MAÎTRE + JEFE DE SALA**”, de la ESCUELA ORIGEN INTERNATIONAL EDUCATION, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

INTRODUCCIÓN

MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ¿QUÉ ES EL PROTOCOLO?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONCEPTOS BÁSICOS DE PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HISTORIA DEL PROTOCOLO

1. Etapas del protocolo en Europa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁMBITOS DE APLICACIÓN DEL PROTOCOLO

1. Esfera pública
2. Esfera privada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE PROTOCOLO

1. Por la naturaleza de su función
2. Por su propósito, área de acción o destinatario

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 2. PROTOCOLO SOCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. USOS SOCIALES DEL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMAGEN PERSONAL

1. Conceptos básicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INDUMENTARIA

1. Moda y protocolo
 - Indumentaria masculina
 - Indumentaria femenina
 - Maquillaje

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CORTESÍA

1. Buenas maneras
 - Tacto social
2. Puntualidad
3. Tratamientos
4. Saludos
5. Presentaciones
6. Despedidas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROTOCOLO APLICADO A LA RESTAURACIÓN

1. El personal de restauración
2. Tipos de comedor
3. Tipos de mesas
4. Sistemas de presidencia
5. Servicio de mesa
6. Elementos de la mesa
 - Mantelería
 - Vajilla
 - Cubertería
 - Cristalería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. COMUNICACIÓN

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 3. PROTOCOLO EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SIMBOLOGÍA Y CEREMONIAL CORPORATIVO

1. Sistemas ceremoniales
2. Elementos del ceremonial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVENTOS CORPORATIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESIDENCIAS, PRECEDENCIAS Y ORDENACIÓN DE INVITADOS

1. Presidencias
2. Precedencias
 - Criterios de precedencia
3. Ordenación de invitados
 - Banquetes y comidas de empresa
 - Mesas profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICA DE COMUNICACIÓN INTERNA

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 4. PROTOCOLO INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMUNICACIÓN INSTITUCIONAL

1. Reputación institucional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEFINICIÓN Y OBJETIVOS DEL PROTOCOLO INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INSTITUCIONES POLÍTICO-ADMINISTRATIVAS EN ESPAÑA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRECEDENCIAS EN EL PROTOCOLO INSTITUCIONAL

1. Tipos de precedencias
 - Actos celebrados en la capital del Estado
 - Actos celebrados en las Comunidades Autónomas
2. Representaciones y sustituciones
3. Precedencias en las Comunidades Autónomas

4. Precedencias en los Ayuntamientos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SÍMBOLOS OFICIALES

1. Escudo de España
2. Banderas
 - Bandera Española
 - Bandera Autonómica
 - Ordenación de banderas nacionales
 - Ordenación de banderas nacionales en actos organizados por la Unión Europea
 - Ordenación de banderas autonómicas y municipales
3. Ordenamiento de mástiles
4. Himnos oficiales
 - Himno nacional de España

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SÍMBOLOS DE LA MONARQUÍA ESPAÑOLA

1. La Corona Real
2. El Cetro Real

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTOS INSTITUCIONALES

1. Tratamientos de miembros de la Casa Real
2. Tratamientos Oficiales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DERECHO PREMIAL

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 5. PROTOCOLO MILITAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORDEN Y CEREMONIAL MILITAR

1. Organización de la defensa
 - Fuerzas Armadas
 - Secretaría de Estado de Defensa
 - Subsecretaría de Defensa
 - Secretaría General de Política de Defensa

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTOS MILITARES

1. La parada militar
 - Día de la Fiesta Nacional
 - Día de las Fuerzas Armadas
2. Jura de Bandera
3. Entrega de Bandera
4. Entrega de Mando
5. Entrega de reales despachos
6. Entierros y honras fúnebres militares
7. El saludo militar
 - Saludo a las Banderas y Estandartes de las Unidades
 - Saludo al Himno Nacional
 - Saludo a los Reyes, Príncipes de Asturias, Infantes de España y autoridades civiles
8. Imposición de condecoraciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIONES Y VISITAS MILITARES

1. Procedimiento para llevar a cabo una presentación

2. Visitas del S. M. Rey a Unidades militares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESIDENCIAS Y PRECEDENCIAS EN LAS FUERZAS ARMADAS

1. Presidencia en actos específicos de carácter militar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRATAMIENTOS MILITARES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ÓRDENES, CONDECORACIONES Y MEDALLAS

1. Condecoraciones civiles más usuales en las Fuerzas Armadas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HONORES MILITARES

1. Gradación de Honores
2. Rendición de los Honores
3. Honores

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 6. PROTOCOLO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y CEREMONIAL DEL PODER JUDICIAL EN ESPAÑA

1. Unidad de Protocolo y Relaciones Institucionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACTOS DEL ÁMBITO JUDICIAL

1. Actos de juramento o promesa y toma de posesión en el ámbito judicial
 - Acto de juramento o promesa y toma de posesión del Presidente del Tribunal Supremo y del Consejo General del Poder Judicial
 - Acto de toma de posesión del Presidente de la Audiencia Nacional, de los Tribunales Superiores de Justicia, de Sala, de Audiencias Provinciales, de Magistrados de Tribunales y Audiencias
 - Acto de juramento o promesa de Jueces y Magistrados destinados a órganos unipersonales
 - Acto de juramento o promesa de miembros de las Salas de Gobierno
2. Otros actos de juramento o promesa
3. Nombramiento de Jueces y Magistrados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRECEDENCIAS EN EL PROTOCOLO JUDICIAL

1. Precedencias en actos judiciales solemnes organizados por el Consejo General del Poder Judicial
2. Precedencias en actos judiciales solemnes organizados por órganos del Gobierno Interno del Poder Judicial
3. Acto de Entrega de Despachos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. HONORES Y TRATAMIENTOS EN EL PROTOCOLO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TOGA, INSIGNIAS DE CARGO Y CONDECORACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SÍMBOLOS DEL DERECHO Y DE LA JUSTICIA

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 7. PROTOCOLO UNIVERSITARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SIMBOLOGÍA Y CEREMONIAL UNIVERSITARIO

1. El traje académico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRECEDENCIAS Y PRESIDENCIAS EN LA UNIVERSIDAD

1. Precedencias
2. Presidencias
 - Presidencias en los actos solemnes
 - Presidencias en los Actos Administrativos
 - Presidencias en los Actos Académicos
 - Escenarios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTO DE LAS AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GABINETE DE PROTOCOLO UNIVERSITARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO UNIVERSITARIO

1. Clasificación de los actos de la Universidad
 - Actos solemnes
 - Actos administrativos
 - Actos académicos
 - Otros actos

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 8. PROTOCOLO EN EL DEPORTE Y OTROS ESPECTÁCULOS PÚBLICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO DEPORTIVO

1. Objetivos del protocolo deportivo
2. Estructuras e instituciones deportivas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SIMBOLOGÍA Y CEREMONIAL DEPORTIVO

1. Precedencias y presidencias en el protocolo deportivo
2. Símbolos deportivos
 - Banderas
 - Distinciones
 - Himnos en los eventos deportivos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS DEPORTIVOS

1. Pliegos de condiciones generales

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTOCOLO DEPORTIVO Y DE ESPECTÁCULOS

1. Entrega de premios

2. Protocolo Olímpico
 - Carta Olímpica
 - Ceremonia de inauguración
 - Ceremonia de clausura
 - Entrega de premios olímpicos
 - Precedencias olímpicas

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 9. PROTOCOLO DIPLOMÁTICO E INTERNACIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DIPLOMACIA Y RELACIONES INTERNACIONALES

1. Convenio de Viena sobre Relaciones Diplomáticas y Consulares
2. La institución consular
 - Funciones del Consulado General
3. Cuerpo diplomático y consular acreditado en España

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DEL PROTOCOLO DIPLOMÁTICO E INTERNACIONAL

1. Presentación de las Cartas Credenciales
 - Ceremonia en el Palacio Real
2. Visitas de Estado
 - El séquito
 - Preparación de una visita de Estado
 - Visita de un jefe de Estado extranjero a España
3. Misiones diplomáticas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

1. Normas generales de las Organizaciones Internacionales
2. Precedencia en las organizaciones internacionales
3. Protocolo de la Organización de las Naciones Unidas
 - Origen de las Naciones Unidas
 - Servicio de Protocolo y Enlace de las Naciones Unidas
 - Funciones del Servicio de Protocolo y Enlace de las Naciones Unidas
 - Responsabilidades del Servicio de Protocolo y Enlace de las Naciones Unidas
 - Uso de la bandera de la Organización de las Naciones Unidas
4. Protocolo de la Organización del Tratado del Atlántico Norte
 - Propósitos y fines de la OTAN
 - Estructura orgánica de la OTAN
 - Símbolos de la OTAN
5. Protocolo en la Unión Europea
 - Intercambio de obsequios
 - Precedencias en la Unión Europea
 - Símbolos de la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTOCOLO INTERNACIONAL

1. Protocolo y costumbres sociales en Europa Occidental
 - Alemania
 - Andorra
 - Bélgica
 - Francia
 - Grecia
 - Italia
 - Portugal
2. Protocolo y costumbres sociales en los Estados Unidos de Norteamérica
3. Protocolo y costumbres sociales en América Latina
 - Argentina
 - Brasil
 - México
4. Protocolo y costumbres sociales en China
5. Protocolo y costumbres sociales en Arabia Saudí

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTOCOLO Y GLOBALIZACIÓN

1. Protocolo en los negocios internacionales

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 10. OTROS TIPOS DE PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO ECLESIAÍSTICO

1. Protocolo eclesiástico en la Iglesia Católica
2. Jerarquía y tratamientos eclesiásticos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO Y SEGURIDAD

1. Protocolo en Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN

1. Estructura de un protocolo de investigación.

Resumen

Autoevaluación

MÓDULO 11. TECNOLOGÍA APLICADA AL PROTOCOLO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TECNOLOGÍA Y COMUNICACIÓN CEREMONIAL

1. Comunicaciones escritas y orales
2. Comunicaciones virtuales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TECNOLOGÍA EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Ventajas de la tecnología en la organización de eventos

Resumen

Autoevaluación

PARTE 2

MÓDULO 1. COCINA CREATIVA

1. Introducción a la cocina creativa
2. Cambios en el proceso de producción
3. El estilo en la Cocina
4. Creatividad
5. Normas y Combinaciones organolépticas básicas
6. Presentación de elaboraciones
7. Espumas
8. Cocina bajo cero
9. Materias primas
10. Recetas

PARTE 3

MÓDULO 1. COCTELERÍA

1. Introducción a la Coctelería I y II
2. Los alcoholes. La Ginebra
3. Los alcoholes. El Ron
4. Los alcoholes. El Tequila
5. Los alcoholes. El Vodka
6. Los alcoholes. El Whisky
7. Cócteles con Ginebra
8. Cócteles con Ron
9. Cócteles con Tequila
10. Cócteles con Vodka
11. Cócteles con Whisky
12. Cócteles sencillos para sorprender
13. Cócteles con Ginebra
14. Cóctel Alexander
15. Cóctel Bull Dog
16. Cóctel Cream Fizz
17. Cóctel Goleen Dawn
18. Cóctel Martini Sweet
19. Cóctel Terremoto
20. Cócteles con Ron
21. Cóctel Bolero
22. Cóctel Butterfly
23. Cóctel Flamingo
24. Cóctel Macambo
25. Cóctel May Tai
26. Cócteles con Tequila
27. Cóctel Margarita
28. Cóctel México Pacífico
29. Cóctel Rosita
30. Cóctel Tequila Fresco
31. Cóctel Tequila Sauver
32. Cóctel de Frutas
33. Cócteles con Vodka
34. Cóctel Bloody Mary
35. Cóctel Canguro
36. Cóctel Marka Kalinda
37. Cóctel Vodka Gibson

PARTE 4

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, VIII, IX, X, XI
14. Maridaje de los vinos I
15. Maridaje de los vinos II

PARTE 5

MÓDULO 1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
3. Intoxicaciones alimentarias
4. Microorganismos más comunes
5. Materiales en contacto con los alimentos
6. Desinsección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos

MANUALES Y LEGISLACIÓN

1. Manual Manipulador de Alimentos

TEST DE EVALUACIÓN

Examen Final

PARTE 6

MÓDULO. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMARIO GENERAL

1. Introducción.
2. Conceptos generales de trabajo.
3. Conceptos sobre salud y condiciones de trabajo.
4. Evaluación de las condiciones de trabajo.
5. Vigilancia de la salud.
6. Gestión de accidentes de trabajo.
7. Precauciones generales.
8. Qué hacer.
9. Primeros auxilios maniobra de Heimlich.
10. Primeros auxilios quemaduras.
11. Primeros auxilios RCP.
12. Lugares de trabajo.
13. Máquinas y herramientas.
14. Trabajos en altura.
15. Riesgo eléctrico.
16. Señalización de seguridad.
17. Equipos de protección individual.
18. Planes de emergencia y evacuación.
19. Incendios uso de extintores.
20. Conceptos básicos sobre la Ley PRL.
21. Ley 31-1995 de Prevención de Riesgos Laborales.
22. R.D 39-1997 Reglamento de servicios de prevención.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TEMARIO ESPECÍFICO SECTOR DE LA HOSTELERÍA

1. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Manipulación de Cargas
2. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Las caídas
3. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Atrapamientos y Quemaduras
4. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Exposición y contacto con sustancias peligrosas
5. Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería. Golpes y Cortes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LEGISLACIÓN GENERAL

1. Ley de Prevención de Riesgos Laborales
2. Manual del alumno - Curso PRL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANUALES Y LEGISLACIÓN ESPECÍFICA SECTOR HOSTELERÍA

1. Guía de buenas prácticas en Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de la Hostelería. Junta de Castilla y León
2. Guía de Buenas Prácticas en Prevención de Riesgos Laborales en el Sector de la Hostelería. Asociación de Empresarios
3. Manual de Prevención de Riesgos laborales en el Sector de la Hostelería. Comunidad Autónoma Murcia

PARTE 7

MÓDULO 1. HABILIDADES Y COMPETENCIAS DIRECTIVAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HABILIDADES DIRECTIVAS

1. El proceso directivo.
2. El proceso directivo (r) .
3. Teorías del liderazgo.
4. El liderazgo .
5. La motivación laboral.
6. La motivación del personal.
7. La comunicación.
8. La negociación.
9. Comunicación y negociación.
10. La PNL
11. La PNL (r).
12. Coaching y mentoring.
13. Coaching (r) .
14. Manual Habilidades Directivas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DEL TIEMPO

1. Personajes
2. Conceptos
3. Introducción a la gestión del tiempo
4. Como de buena es su gestión del tiempo
5. 10 Errores comunes de gestión del tiempo
6. Como de productivo es
7. Registros de actividad
8. Lista de tareas
9. Agenda Windows
10. Agenda Outlook
11. Organización en Windows I
12. Organización en Windows II
13. Organizarse con Outlook
14. Organizarse con el móvil
15. Lista de tareas con Excel
16. Presupuesto familiar con Excel
17. Datos e información con Excel
18. Remember the milk
19. Los 8 pasos
20. Resumen
21. Manual Gestión del tiempo

PARTE 8

MÓDULO 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Marisco
12. Cacahuetes
13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos I
16. Aspectos legislativos II
17. Aspectos legislativos III
18. Reglamento UE 2011-I
19. Reglamento UE 2011-II
20. Reglamento UE 2011-III
21. Reglamento UE 2011-IV
22. Reglamento UE 2011- V
23. Manual nueva Normativa sobre alérgenos. Análisis Reglamento de la UE N° 1169/2011.
24. Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.
25. Guía Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Comunidad de Madrid.
26. Guía Información sobre alérgenos y Etiquetado en alimentos envasados. Comunidad de Madrid.
27. Guía Información sobre alérgenos la restauración colectiva. Generalitat Catalunya.
28. REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR