



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado en Sistemas Informáticos y Servicios de Productos en Bar y Cafetería



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado en Sistemas Informáticos y Servicios de Productos en Bar y Cafetería



DURACIÓN:

300 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

260 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

**RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA**

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



EDUCA BUSINESS SCHOOL es una escuela de formación profesional de postgrado que opera en el ámbito de los sistemas informáticos y de servicios de productos, con el fin de proporcionar a los alumnos una formación de calidad y con un enfoque de responsabilidad social corporativa. La escuela es miembro de la Asociación Española de Escuelas de Negocios (AEEN) y de la Asociación de Escuelas de Negocios de España (AEEN-E). La escuela también es miembro de la Asociación de Escuelas de Negocios de España (AEEN-E) y de la Asociación de Escuelas de Negocios de España (AEEN-E).

Descripción

Si trabaja en el entorno de la restauración y quiere conocer las técnicas sobre el servicio de los productos y el manejo de sistemas informáticos para dar un servicio de mayor calidad este es su momento, con el Postgrado en Sistemas Informáticos y Servicios de Productos en Bar y Cafetería podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta función con éxito.

Objetivos

- Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería.
- Relacionar las necesidades de medios informáticos con la actividad de bar-cafetería.
- Identificar las funciones y los procedimientos fundamentales de las aplicaciones de gestión del bar-cafetería y de usuario.
- Instalar y utilizar las aplicaciones informáticas siguiendo las especificaciones establecidas.
- Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en barra y mesa, y diferenciar y aplicar los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.
- Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Desarrollar el proceso de cierre del bar-cafetería conforme a procedimientos predeterminados.

A quién va dirigido

El Postgrado en Sistemas Informáticos y Servicios de Productos en Bar y Cafetería está dirigido a todos aquellos profesionales del sector que quieran seguir formándose, así como a personas interesadas en este entorno.

Para qué te prepara

El Postgrado en Sistemas Informáticos y Servicios de Productos en Bar y Cafetería le prepara para tener una visión completa del entorno de los bares y cafeterías en relación con el servicio de productos y los sistemas informáticos que se utilizan.

Salidas Laborales

Hostelería y Turismo

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas en Barra y Mesa'
- Manual teórico 'Aplicación de Sistemas Informáticos en el Bar y Cafetería'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Aplicación de Sistemas Informáticos en el Bar y Cafetería'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO.

- 1.La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.
- 2.Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería.
- 3.Mobiliario del bar:
- 4.Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción, tipos y calidades.
- 5.Mobiliario para servicio en mesa.
- 6.Mesas auxiliares.
- 7.Aparadores.
- 8.Gueridones.
- 9.Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico sanitarias en el bar- cafetería.
- 10.Decoración del establecimiento:
- 11.Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos.
- 12.Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y COMIDAS EN BARRA Y EN MESA.

- 1.Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra.
- 2.Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa.
- 3.Toma de la comanda.
- 4.Manejo de la bandeja.
- 5.Servicio de cafés e infusiones.

- 6.Servicio de combinados.
- 7.Servicio de zumos naturales y batidos.
- 8.Coctelería:
- 9.Diferentes elaboraciones culinarias en el bar- cafetería y su servicio.
- 10.Preparación y servicio de:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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 4. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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 6. FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA.

- 1.Importancia de la facturación como parte integrante del servicio.
- 2.Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos.
- 3.Sistemas de cobro:
- 4.Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes.
- 5.La confección de la factura o ticket y medios de apoyo.
- 6.Apertura, consulta y cierre de caja.
- 7.Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CIERRE DEL BAR-CAFETERÍA.

- 1.Tareas propias del cierre.
- 2.Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato.
- 3.Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas.
- 4.Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería.
- 5.Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o

incidencias.

PARTE 2. APLICACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS EN EL BAR Y CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LOS SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR-CAFETERÍA.

1. Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería.
2. Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería.
3. Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso.
4. Hojas de cálculo. Manejo y uso.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTERNET COMO FUENTE DE INFORMACIÓN Y VÍA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LA ACTIVIDAD DEL BAR-CAFETERÍA.

1. Introducción.
2. Historia. Internet en España.
3. Conceptos y definiciones.
4. Cómo funciona Internet. Cómo conectarse.
5. Servicios de Internet.
6. Correo electrónico.
7. Buscadores y portales.
8. Internet como proveedor de alimentos y bebidas.
9. El mailing como técnica comercial.