



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Técnico Administrativo y Comercial en Restauración





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Técnico Administrativo y Comercial en Restauración



DURACIÓN
150 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online y que se imparte en una única instancia y a través de un sistema de gestión de la formación que garantiza la calidad de la formación. La presente formación es parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online y que se imparte en una única instancia y a través de un sistema de gestión de la formación que garantiza la calidad de la formación. La presente formación es parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online y que se imparte en una única instancia y a través de un sistema de gestión de la formación que garantiza la calidad de la formación.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Si quiere dedicarse al sector de la restauración y desea adquirir conocimientos sobre los aspectos administrativos y comerciales de este entorno este es su momento, con el Curso de Técnico Administrativo y Comercial en Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta función de la mejor manera posible. El objetivo primordial de este Curso es que se adquieran los conocimientos y técnicas oportunas para ser un profesional de la hostelería con un perfil de gestión y comercio en este entorno en general, ya sea encargado de cafetería como de director de cocina.

Objetivos

Los objetivos de este Curso de Administración en Restauración son:
Conocer las competencias de la administración en las empresas de restauración. Aprender cuáles son los objetivos de la gestión comercial. Conocer las nuevas tendencias empresariales en restauración. Aprender la presentación del plan de comercialización. Conocer las técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.

A quién va dirigido

El Curso de Técnico Administrativo y Comercial en Restauración está dirigido a todos aquellos profesionales del ámbito de la restauración que deseen seguir formándose, así como cualquier persona interesada en adquirir conocimientos sobre las técnicas de administración y comerciales en este entorno.

Para qué te prepara

Este Curso de Técnico Administrativo y Comercial en Restauración le prepara para conocer a fondo el ámbito de la restauración desde un punto de vista administrativo, y no desde una perspectiva técnica, adquiriendo las técnicas comerciales oportunas para desempeñar esta función con éxito.

Salidas laborales

Con este Curso de Administración en Restauración ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en bares, cafeterías y en la administración de empresas dedicadas a la restauración.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DE LAS ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS

1. Estructura del mercado de alimentación y bebidas
 1. - Estructura de la actividad de restauración
 2. - Estructura sectorial de restaurantes
 3. - La actividad de restauración en los establecimientos hoteleros
 4. - El sector de las colectividades
2. Normativa legal
3. Modelos organizativos de empresas de restauración
 1. - conceptualización de modelos organizativos
 2. - Tipos de organización
 3. - Tipologías o fórmulas de organización de las empresas de restauración
4. El organigrama: propósitos, características y clasificación
 1. - clasificación de los organigramas
 2. - Organigrama del área de alimentación y bebidas en el establecimiento
 3. - Organigrama de cocina
 4. - Organigrama del restaurante
5. Competencias de la Administración en las empresas de restauración
6. Normativa vigente en la definición de la oferta, cartas, menús y sus precios
 1. - cartas de platos y bebidas
 2. - Precios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA,

1. ECONÓMICA Y FINANCIERA
2. Objetivos de la gestión documental
3. Circuito de la documentación
 1. - Vale de pedido
 2. - Propuesta de pedido
 3. - Hoja de pedido
 4. - ficha técnica de especificación
 5. - ficha de artículo
 6. - ficha de registro de compras
 7. - Relevé de cocina
 8. - Vale de transferencia
 9. - facturas
4. Sistemas y métodos de archivo de la documentación
 1. - función del archivo
 2. - finalidad y relación entre documentos
5. Normativa de gestión documental
6. Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE PRESUPUESTOS DEL ÁREA O ESTABLECIMIENTO Y GESTIÓN ECONÓMICA DEL ECONOMATO

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Concepto de presupuesto y tipologías
 1. - Presupuestos fijos
 2. - Presupuestos flexibles
 3. - Presupuestos que parten de cero
2. Elementos que integran los presupuestos
3. Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras
 1. - Desviaciones
 2. - Tipos de desviaciones
 3. - Medidas correctoras en las empresas de restauración
4. Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas
 1. - Método tradicional
 2. - coste más margen
 3. - Porcentaje sobre el coste del producto
 4. - Posicionamiento del producto menú engineering
5. El umbral de rentabilidad
6. Selección de proveedores
 1. - Puntos a evaluar
 2. - Valoración
7. Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas, rotura de stocks
 1. - costes de gestión y costes de almacenamiento
 2. - Nivel mínimo de solicitud de pedido
 3. - Rotura de stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EVALUACIÓN DE LA SITUACIÓN EMPRESARIAL Y DEL MERCADO

1. Las empresas tradicionales de restauración
 1. - El mercado
 2. - Clasificación de los mercados
 3. - El producto
2. Nuevas tendencias empresariales en restauración
 1. - Repercusiones en la restauración
 2. - Estrategias en la restauración del producto factores y motivaciones que influyen en la demanda
 3. - Identificación y clasificación de las necesidades
 4. - Estímulos e impulsos
 5. - Determinación de elementos de motivación para el consumo
3. Elementos de la demanda
 1. - Equilibrio y excesos
 2. - Elasticidad
4. Clasificación de los clientes
 1. - Tipos de clientes
 2. - Relaciones con los clientes
5. Tendencias actuales de la demanda
 1. - Cambios en el consumo
 2. - Cambios en las motivaciones de consumo
 3. - Cambios en el consumo de restaurantes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DEL PLAN DE COMERCIALIZACIÓN

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Concepto y objetivos del plan de comercialización
2. Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración
 1. - Cobertura del mercado
 2. - La interacción con el canal
 3. - Modelos de estrategias de comercialización
3. Sistemas de control y desviaciones
 1. - Sistema de control
 2. - Desviaciones
4. Presentación del plan de comercialización
 1. - Presentación escrita
 2. - Presentación oral

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

1. Descripción, caracterización y tipos de ofertas
 1. - Variables de la oferta gastronómica
 2. - Tipos de ofertas
2. Elementos y variables de las ofertas gastronómicas
3. Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis
 1. - Menú
 2. - Buffet
 3. - carta
 4. - carta de cafetería
 5. - carta Room Service
4. Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas
 1. - carta de vinos
 2. - carta de platos
5. Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas
6. Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica
7. Merchandising de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos
 1. - Merchandising de presentación
 2. - Promoción de la oferta del producto
 3. - Técnicas publicitarias de ventas
 4. - Estrategias para nuevos platos del menú

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA INVERSIÓN Y LA FINANCIACIÓN

1. La financiación de la empresa
2. La autofinanciación
 1. - Fondo de amortización
 2. - Fondos de previsión
3. La financiación externa
 1. - Gestión de la financiación externa
 2. - Leasing
 3. - La letra de cambio
 4. - El factoring
4. La inversión

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Gestión administrativa y comercial en restauración

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Hernandis, Leticia. Publicado por Editorial Síntesis

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group