ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
Experto en Gestión de Banquetes

Modalidad de realización del curso: Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Si le interesa el sector de la hostelería y restauración y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre la gestión de banquetes este es su momento, con el Curso de Experto en Gestión de Banquetes podrá adquirir los conocimientos esenciales para realizar esta función de la mejor manera posible. La gestión de banquetes es una labor en la que intervienen muchos asuntos que se deben resolver a diario, también debemos saber que se trata de un sector cambiante en el que es muy importante adaptarse a su actualidad. Realizando este Curso de Experto en Gestión de Banquetes conocerá los factores que influyen en este fenómeno y las técnicas de comercialización, control y planificación existentes.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DE LA GESTIÓN DE BANQUETES. LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

1. Colocación de mesas y organización de presidencias
2. - Tipos de banquetes
3. Colocación de mesas
4. - Formas de mesa y organización de presidencias
5. El servicio personal del plato

6. - Tipos de servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL BANQUETE Y LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. ¿Qué se entiende por evento?
2. Tipos de eventos
3. Documentación interna de planificación
4. - Cronograma y organización de eventos
5. - Planos, información práctica
6. - Seguridad del evento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELEMENTOS MATERIALES EN LA ORGANIZACIÓN DE BANQUETES

1. Locales e instalaciones para banquetes
2. - Características del local
3. - Identificación de flujos de actuación de las personas
4. - Distribución de las zonas
5. - Decoración
6. Equipamiento
7. - Mobiliario
8. - Iluminación
9. - Maquinaria y utensilios
10. - Frío y acondicionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PERSONAL DE SERVICIO EN BANQUETES

1. Procedimiento para la identificación de puestos de trabajo
2. - Identificación y naturaleza del puesto
3. - Descripción del trabajo
4. - Requerimiento de capacidades
5. - Otros requerimientos
6. Descripción de una organización eficaz

7. - Especialización del trabajo
8. - Departamentalización
9. - Cadena de mando
10. - Extensión del tramo de control
11. - Centralización y descentralización
12. - Formalización
13. Organigrama
14. - Definición y características
15. - Funciones
16. - Tipos
17. - Tipos de departamentos en restauración
18. - Organización del trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Condiciones específicas
2. - Distribución de la maquinaria
3. - Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria
4. - Requisitos higiénicos de instalaciones y equipos
5. Estudio y aplicación de las normas específicas de seguridad
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
7. - Clasificación de las ETA
8. - Prevención de las ETA
9. Factores que contribuyen al crecimiento de los microorganismos
10. - Factores que contribuyen a la transmisión
11. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MERCADO EN LA GESTIÓN DE BANQUETES. MARKETING Y PROMOCIÓN

1. Comunicación y promoción de banquetes y otros eventos
2. - Correspondencia
3. - Publicidad del evento
4. Repercusión en los medios y dossier de prensa

5. 3 Prácticas habituales en la organización y gestión de eventos de marketing y comunicación
6. - Utilización de aplicaciones informáticas en la gestión de eventos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA CARTA Y EL MENÚ. ALIMENTOS, ALERGIAS E INTOLERANCIAS

1. Diseño de cartas y menús
2. Confección de cartas
3. Confección de menús
4. Concepto de alergia alimentaria
5. - Principales alimentos alergénicos
6. Concepto de intolerancia alimentaria
7. - Intolerancia al gluten: enfermedad celiaca
8. Principios del control de alérgenos
9. - Cómo facilitar la información al consumidor

UNIDAD DIDÁCTICA 8. DESARROLLO DEL BANQUETE. PROCEDIMIENTO Y ASPECTOS PRÁCTICOS

1. Reglas básicas de un banquete
2. Los elementos de la mesa
3. - Mantelería
4. - Vajilla
5. - Cubertería
6. - Cristalería y otros elementos
7. Organización del comedor
8. El mesero

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL DE COSTES PARA BANQUETES

1. Plan de inversión

2. Plan de financiación
3. Estimación de gastos
4. Costes internos y externos
5. Ratios básicos
6. Memoria del proyecto

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BANQUETES

1. Supervisión y seguimiento de eventos
2. Calidad en los servicios de gestión de eventos
3. - Tratamiento de reclamaciones y quejas
4. - Incidencias y actuaciones ante las desviaciones e imprevistos
5. Evaluación del servicio
6. - Redacción de informes
7. - Indicadores de calidad del evento
8. - Cuestionarios de satisfacción

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS