



Restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales



Área: Alojamiento rural
Modalidad: Teleformación
Duración: 120 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona.

CONTENIDOS

GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES - 1 materias primas alimentarias - 1.1 definición - 1.2 clases y tipos - 2 ofertas gastronómicas propias de entornos - 2.1 definición de los elementos - 2.2 planificación y diseño de ofertas hoteleras - 2.3 ofertas gastronómicas - 3 técnicas culinarias elementales - 3.1 técnicas de cocinados de hortalizas - 3.2 técnicas de cocinados - 3.3 técnicas de cocinados de pasta y arroz - 3.4 técnicas de cocinado de pescados - 3.5 técnicas de cocinado de carnes, aves - 4 presentación y decoración de comidas - 4.1 factores a tener en cuenta - 4.2 adornos y acompañamientos - 4.3 decoración según el plato base - 5 preparación de desayunos - 5.1 tipos de café y formas de preparación - 5.2 la leche y sus derivados - 5.3 tipos de infusiones y formas de preparación - 5.4 los edulcorantes - 5.5 frutas. formas de presentación - 5.6 tipos de zumos - 5.7 tipos de pan y formas de presentación - 5.8 la repostería - 5.9 los aceites y mantequillas o margarinas - 6 equipos máquinas y útiles - 6.1 utilizados en la preelaboración - 6.2 utilizados en la preelaboración - 6.3 utilizados en la preelaboración - 6.4 utilizados en las elaboraciones - 6.5 equipos básicos en la cocina de un hotel rural - 6.6 ubicación y distribución - 7 regeneración, conservación es - 7.1 regeneración y conservación - 7.2 presentación comercial - 7.3 expositores para venta de productos - 7.4 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 1 - SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES - 1 atención al cliente en restauración - 1.1 la atención al cliente y el servicio - 1.2 la fidelización del cliente - 1.3 perfiles psicológicos de los clientes - 1.4 reclamaciones y resoluciones - 1.5 protección en consumidores - 2 la comunicación en restauración - 2.1 la comunicación verbal - 2.2 la comunicación no verbal - 2.3 la comunicación escrita - 2.4 barreras de la comunicación - 2.5 la comunicación en la atención telefónica - 3 la venta en restauración - 3.1 elementos claves en la venta - 3.2 fases de la venta - 4 servicio de alimentos y bebidas - 4.1 montaje y adecuación de las instalaciones - 4.2 servicios de alimentos - 4.3 normas básicas de protocolo - 4.4 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 2 - 4.5 cuestionario: cuestionario -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el

resto de usuarios.

- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida.** Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.