

RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

OBJETIVOS DEL CURSO

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

INDICE

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

© icaformación2026

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

© icaformación2026

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 final

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

© icaformación2026

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 final

4.5 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026