

FORMACIONES Y SERVICIOS

INFORMA
CONSULTORES

Hostelería

Informa Consultores

Informa Consultores es una compañía que desde 2003 se dedica a la Consultoría, Formación y Empleo dirigidos a empresas y particulares.

En nuestro 20 Aniversario queremos agradecer a todos los profesionales, empresas y docentes que nos han acompañado en el camino y han depositado su confianza en nosotros.

A large graphic celebrating Informa Consultores' 20th anniversary. It features a large white '20' on a dark blue background. Below the '20' is a white horizontal bar, followed by the word 'AÑOS' in white capital letters. At the bottom, the phrase 'CRECIENDO JUNTOS' is written in white capital letters. The background of the graphic shows a blurred image of people in a meeting.

20
AÑOS
CRECIENDO JUNTOS

EXPERIENCIA - INNOVACIÓN - FUTURO

Actividad

■ Consultoría

Ayudamos a definir una estrategia alineada con los valores de la empresa.

Solo en base a un profundo análisis podemos marcar unos objetivos y en su búsqueda definir una estrategia que se alinee con la misión y visión de la empresa.

■ Formación

Planes de formación adaptados a las necesidades colectivas e individuales.

Nuestro principio fundamental es la formación continua, desde la motivación, la mejora de competencias, flexibilizando la formación al puesto de trabajo.

■ Selección

Búsqueda y Reclutamiento del mejor talento.

Desde la experiencia y la innovación miramos hacia el futuro de las organizaciones Reclutando y Seleccionando el mejor Talento.



Nuestra Metodología

En Informa Consultores somos expertos en la innovación de las acciones formativas, realizando cursos y talleres a la medida, realizando un servicio de consultoría continua a nuestros clientes, detectando sus necesidades para diseñar ad hoc los Planes Anuales de Formación (PAF).

Nuestra metodología “**Learnig by doing**” hace que nuestros productos sean disruptivos y los alumnos adquieran capacidades y habilidades co-creando con el facilitador o formador.

Las diferentes modalidades: presencial, online o mixta, hacen que la empresa pueda optar el canal que vea más óptimo y eficaz para sus trabajadores, al objeto de que las formaciones tengan un impacto directo en el trabajo diario y optimice los procesos.

Los 20 años de experiencia en el sector de la formación a empresas e instituciones, avalan la profesionalidad y buen hacer, garantizando el aprovechamiento y mejor de los desarrollos de las acciones formativas.

Índice

01. Cursos de Formación Obligatorios Hostelería

1. Manipulador de Alimentos
2. Sistemas de Auto-control en Seguridad Alimentaria (APPCC)
3. Normativa de Control de Alérgenos Y Etiquetado en la Industria, Restauración y Cocinas Centrales
4. Reglamento General de Protección de Datos para Hostelería (LOPD)
5. Protocolo de Acoso Laboral
6. Prevención de la Pérdida y el Desperdicio Alimentario
7. Primeros Auxilios y Desa en Hostelería

02. Cursos de Formación Específicos Hostelería

1. Coordinación y Organización de Sala
2. Curso Básico de Camarero/Mesero
3. Gestión de Procesos de Servicios en Restauración
4. Curso de Servicios Básicos de Barra
5. Corte de Jamón
6. Cocktelería
7. Especialización en Sumiller
8. Creación de Cartas y Menús
9. Especializaciones Gastronómicas: Menús y Aperitivos para Banquetes, Cocina Saludable , Vegetariana, Tapas, Brasas, Arroces, Aove ...





03. Cursos de Formación Específicos Cocina

1. Coordinación y Organización de Sala
2. Curso Básico de Camarero/Mesero
3. Gestión de Procesos de Servicios en Restauración
4. Curso de Servicios Básicos de Barra
5. Especialización en Barista
6. Corte de Jamón
7. Cocktelería
8. Especialización en Sumiller
9. Creación en Cartas y Menús

04. Cursos de Formación Asociados al Sector

1. Idiomas (Inglés, Francés, Alemán ...) Asociado al Sector de la Restauración
2. Reanimación Cardiopulmonar (RPC) y Primeros Auxilios
3. Atención al Cliente
4. Ventas Directas e Indirectas en Restaurante/Bar
5. Gestión y Dirección de Equipos
6. Contabilidad Para Hostelería
7. Escandallo
8. Revenue Management
9. Dietética y Nutrición
10. Habilidades Imprescindibles:
Inteligencia Emocional, Trabajo Bajo Presión, Trabajo en Equipo, Motivación
11. Gestión del Tiempo

01. Cursos de Formación Obligatorios Hostelería

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SISTEMAS DE AUTO-CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA (APPCC)

Conocer los peligros de contaminación de un alimento, su origen, los efectos que pueden ocasionar y las medidas preventivas a adoptar. Así como aprender a desarrollar hábitos higiénicos adecuados para garantizar la seguridad alimentaria.

2. NORMATIVA DE CONTROL DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO EN LA INDUSTRIA, RESTAURACIÓN Y COCINAS CENTRALES

Formar a los participantes sobre las normas de seguridad e higiene alimentaria para garantizar las buenas prácticas en cocina y sala, la salud del personal y la de los propios clientes.

3. REGLAMENTO GENERAL DE PROTECCIÓN DE DATOS PARA HOSTELERÍA (LOPD)

Reglamento UE 679/2016 en materia de Protección de Datos para todos los países integrantes de la Unión Europea para la protección de los derechos de los ciudadanos frente a usos ilegítimos o no adecuados de sus datos de carácter personal.

4. PROTOCOLO DE ACOSO LABORAL

Ley de Igualdad 3/2007 y RD 901/2020 con el objeto de definir unas pautas que nos permitan identificar una situación de acoso, ya sea moral, sexual o por razón de sexo, con el fin de solventar una situación discriminatoria.

5. PREVENCIÓN DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Proyecto de Ley para conocer las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria y las diferentes medidas de buenas prácticas que se deben implementar en cada caso

6. PRIMEROS AUXILIOS Y DESA EN HOSTELERÍA

Proporcionar a los trabajadores la formación necesaria para que pueda atender a una persona accidentada de forma precisa y oportuna, realizar la RPC básica (respiración cardiopulmonar) y utilizar un D.E.S.A. (desfibrilador semiautomático), así como en situaciones de atragantamiento.



02. Cursos de Formación Específicos Hostelería

1. COORDINACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE SALA

Organizar y optimizar todos los puntos de producción de un establecimiento de hostelería, tanto desde el punto de vista de la gestión y control económico como de la organización del departamento.

2. GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Definir y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración.

Aplicar al cliente el protocolo establecido asesorándole sobre la oferta de bebidas y el maridaje de platos.

3. CURSO BÁSICO DE CAMARERO/MESERO

Capacitar al alumno/a de forma eficaz para desarrollar tareas como camarero/a profesional en servicio de sala.

4. CURSO DE SERVICIOS BÁSICOS DE BARRA

Realizar los servicios básicos relacionados con la preparación, elaboración y servicio de bebidas simples o combinadas, cafés, infusiones, especialidades de coctelería, y otros tales como aperitivos, sandwiches o platos de sencilla confección.

5. ESPECIALIZACIÓN EN BARISTA

Identificar un buen producto y sus características y conocer los diferentes métodos de preparación de la bebida realizando una perfecta extracción con tu molino y tu máquina de expreso.

6. CORTE DE JAMÓN

Conocer la metodología y técnicas específicas para cortar las piezas con destreza y elegancia, presentar platos apetitosos y aprovechar al máximo el rendimiento de cada jamón teniendo en cuenta el uso que se va a hacer del mismo.

7. COCKTELERÍA

Desarrollar habilidades creativas y sensoriales para elaborar cócteles de autor así como sus propias elaboraciones (alcoholes, bitters, etc.). Conocer y aplicar las posibilidades gastronómicas a la coctelería.

8. ESPECIALIZACIÓN EN SUMILLER

Capacitar profesionalmente a futuros sumilleres, a través de una formación rigurosa teórica y práctica recomendada para los profesionales de la hostelería.

9. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta, considerando la política de precios y la rentabilidad.

10. ESPECIALIZACIONES GASTRONÓMICAS: MENÚ Y APERITIVOS PARA BANQUETES, COCINA SALUDABLE Y VEGETARIANA, TAPAS, BRASAS, ARROCES, COCINA AOVE, FERMENTACIONES, ...

Formar chefs que sean capaces de explorar, estudiar, analizar y comprender todos los factores asociados que influyen sobre la preparación de alimentos.

03. Cursos de Formación Específicos de Cocina

1. COCINA CREATIVA O DE AUTOR

Adquirir los conocimientos, habilidades y técnicas necesarias para confeccionar tanto platos de los considerados de nueva creación como platos tradicionales, descubriendo innumerables recetas de cocina creativa.

3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

Adquirir los conocimientos necesarios para diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

5. COCINA AL VACÍO, BAJA TEMPERATURA, PASTEURIZACIONES, ABATIMIENTO Y REGENERACIÓN

Conocer y dominar estas distintas técnicas de cocina para poder aplicarlas en la elaboración de distintos procesos culinarios.

2. COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

Descubrir los procesos de ejecución de la Cocina Española e Internacional, la base de la cocina. Cómo poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos territoriales o temporales.

4. SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO EN COCINA

Analizar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística de una cocina así como organizar los alimentos y stocks y detectar anomalías en la conservación y/o regeneración de las materias primas.

6. REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Técnicas elementales de repostería a través del desarrollo de sus habilidades, partiendo de la elaboración de las masas base hasta el emplata-do de cada postre.

04. Cursos de Formación Asociados al Sector

1. IDIOMAS (INGLÉS, FRANCÉS, ALEMÁN ...) ASOCIADO AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

La atención al cliente de distintas nacionalidades no debe verse limitada por el idioma, por eso se requiere el manejo de diversos idiomas para poder comunicarse con fluidez.

2. REANIMACIÓN CARDIOPULMONAR (RCP) Y PRIMEROS AUXILIOS

Es importante que en todos los centros de trabajo se designe a uno o más trabajadores para formarlos en primeros auxilios y que conozcan una serie de pautas o maniobras sobre qué hacer o qué no hacer ante situaciones de emergencia.

3. ATENCIÓN AL CLIENTE

La satisfacción del cliente vendrá derivada de la percepción que se tenga durante la visita al restaurante, desde su primer contacto hasta su salida. Para ello es fundamental analizar cuáles son los procesos más importantes de estímulos recibidos durante su estancia.

4. VENTAS DIRECTAS E INDIRECTAS EN RESTAURANTE/BAR

Las ventas deben estar planificadas para poder ser rentables. Se trata de alcanzar tres objetivos: que los clientes consuman más productos, que compren productos más caros y por último que elijan los platos con mayor rentabilidad.

5. GESTIÓN DE CONFLICTOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS

Resolver y gestionar los problemas que surgen en las cocinas y salas de los restaurantes es un factor diferencial en hostelería. El objetivo será desarrollar habilidades directivas profesionales y personales para poder dirigir a tu equipo de forma óptima.



6. CONTABILIDAD PARA HOSTELERÍA

Formación para manejar los principales conceptos y herramientas de la contabilidad, así como para adquirir las destrezas necesarias para un análisis de la información contable y financiera.

7. ESCANDALLO

Es imprescindible en el momento de gestionar un servicio que analicemos los distintos costes por los que se ve afectado para valorar la rentabilidad de dicho producto y su viabilidad.

10. HABILIDADES IMPRESCINDIBLES: INTELIGENCIA EMOCIONAL, TRABAJO BAJO PRESIÓN, TRABAJO EN EQUIPO, MOTIVACIÓN

Ayudar a los empleados a desarrollar su inteligencia emocional produce un efecto positivo en tu servicio al cliente, ya que son más capaces de anticipar las necesidades de los mismos.

8. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

Elaborar o renovar la oferta gastronómica de tu restaurante conociendo cuáles son las funciones de los nutrientes esenciales y evaluar el estado nutricional de tu oferta.

9. REVENUE MANAGEMENT

Formación para adquirir el conocimiento y la capacidad para gestionar un negocio con un producto, perecedero, competencia, fluctuación de demanda y unos costes fijos frente a unos costes variables.

La realidad de la hostelería, reclama el conocimiento de técnicas de gestión de personas, además del desarrollo de habilidades personales como la motivación (automotivación), comunicación eficaz, la inteligencia emocional y el optimismo, para el éxito en la gestión del estrés y del equipo y la consecución de objetivos de producción.

20 AÑOS
CRECIENDO JUNTOS

Servicios Destacados*

Plan de Higiene

Servicio de formación en los principios de la higiene y la seguridad alimentaria.



Plan de Igualdad

Diagnóstico sobre la situación del centro en materia de igualdad y formación a la plantilla.



Zona Cardioasegurada

Formación sobre la Reanimación Cardio Pulmonar y Primeros Auxilios



Plan de Emergencias

Formación sobre la capacidad de respuesta en caso de emergencia y evacuación.



Compromisos

Calidad

Con el objeto de garantizar que los Servicios de Formación para el Empleo que se desarrollan desde Informa Consultores cumplan con las necesidades de nuestros clientes. Esta **excelencia en el Servicio** está encuadrada en “Satisfacer los actuales y futuros requisitos de nuestros clientes basándonos en la mejora continua de nuestros procesos y apoyados por un recurso humano cualificado, eficiente y participativo”.



Medio Ambiente

La Política de Medio Ambiente, incluye la prevención de la contaminación, la protección, respeto y conservación ambiental en general y el compromiso de cumplir con toda legislación técnica y ambiental que resulte de aplicación, así como cualquier otro requisito que suscribamos, y allí donde sea posible, minimizar nuestro impacto en el Medio Ambiente.



Solidaridad

Desde el 2019 Informa Consultores suscribe un acuerdo de colaboración con la “**Fundación un Colegio para todos**” dedicada al desarrollo de proyectos educativos internacionales, con la construcción de centros escolares en zonas desfavorecidas, así como promover la educación y la solidaridad como valores para una sociedad más justa.

Con el objetivo o meta “ningún niño/a sin colegio” Informa Consultores se une a la causa.



INFORMA
CONSULTORES

