

especialitats

Guia

de **Formació Continuada**

Formació **Àrea d'Hostaleria**

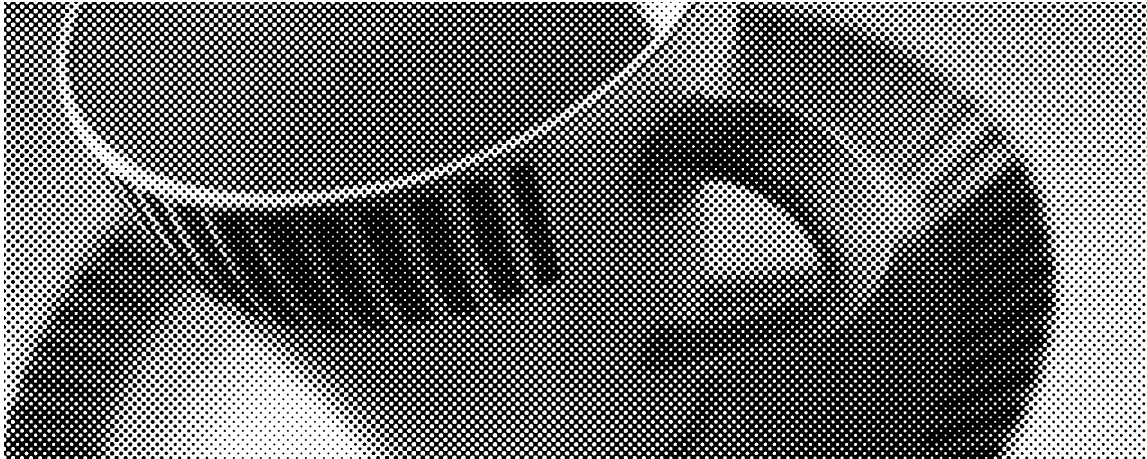
Departament de **Formació Continuada**



femarec ●
S.Coop.C.L.d'Iniciativa Social

Certificación
de Calidad:





El departament de Formació Continuada de Femarec, S.C.C.L. es complau a presentar-los l'actual proposta formativa per al sector d'hostaleria.

El departament va ser constituït en 1993. Des d'aleshores, ha anat ampliant la seva labor consultora gràcies a la participació a nivell estatal de totes les entitats que han confiat en la nostra gestió per al desenvolupament de plans de formació.

Un dels seus principis és la renovació i actualització constant de l'oferta formativa i també disposa d'una àmplia xarxa d'experts que l'avalen.

Entenem que el capital humà de tota organització és el seu tret d'identitat i el seu potencial per al desenvolupament, el seu valor assegura l'especialització, professionalització i el creixement del sector.

És per això que la formació continuada desenvolupa un paper fonamental i sobre ella hem dissenyat el nostre pla formatiu que es construeix a partir de les següents bases:

- a Creació de continguts formatius que donen resposta a les noves necessitats emergents del sector.
- b Gestió de Plans de Formació "in company", personalitzats per a cada empresa.
- c Adaptació dels nostres recursos a les necessitats formatives en tots els aspectes: Tècnics, logístics i d'equip humà.
- d Recerca constant de l'aproximació de la formació al lloc de treball i estudi posterior de la seva aplicabilitat i impacte en l'alumne i l'entitat on desenvolupa la seva activitat laboral.
- e Ús de metodologies actives i participatives que faciliten el diàleg i l'intercanvi d'experiències.
- f Borsa d'experts destacats per la seva experiència professional i docent, repartits per tot el territori espanyol.
- g Col·laboració directa i permanent amb Universitats de la Unió Europea i altres organismes relacionats amb la formació reglada i no reglada. Homologació de diplomes acreditatius específics
- h Certificació de Qualitat UNEIX-EN-ISO 9001/2000 per l'entitat acreditadora APPLUS.

Aquest document només pretén ser una guia, ja que quan vostès ho sol·licitin, es posarà en contacte un consultor de la nostra organització que els assessorarà en l'elaboració del seu Pla de Formació ampliant el catàleg d'especialitats específiques o altres accions formatives que puguin ser del seu interès.

Per facilitar la utilització d'aquesta guia els informem que trobaran la nostra oferta formativa dividida en nou àmbits (restauració, cuina, tast de vins, hostaleria, turisme, comunicació i qualitat, prevenció de riscos, informàtica i idiomes) que els ajudarà a trobar amb major facilitat aquelles especialitats que puguin respondre a les seves necessitats formatives. L'esmentada classificació és merament orientativa ja que a tots i cadascun dels àmbits podran trobar accions formatives que siguin del seu interès.

En nom de tot el Departament de Formació Continuada els agraïm la confiança dipositada en la nostra empresa i desitgem quedin satisfets dels nostres serveis.

2

Salutacions cordials
Departament de Formació Continuada Femarec, s.c.c.l.

RESTAURACIÓ

- El local de restauració i cafeteries 20 h.
- Gestió d'equips en restauració 20 h.
- Organització i gestió de banquets 20 h.
- Pre-servei 20 h.
- Material operatiu de restaurant i cafeteria 20 h.
- Curs pràctic de cambrer/a 20 h.
- Cambrer/a -bàrman 10 h.
- Cambrer/a de restaurant-bar 20h.
- Cambrer/a especialitzat/a en atenció al client 20 h.
- Maître de restaurant 20 h.
- Cocteleria 12 h.
- Presentació de formatges 12 h.
- Cafè, copa i cigar 20 h.
- Servei de cafè 10 h.
- Servei a la carta 10 h.

HOSTALERIA

- Cambra de pisos 20h.
- Protocol en hostaleria 20 h.
- Governanta d'hotel 20 h.
- Recepcionista d'hotel 20 h.
- Manipulació d'Aliments 20 h.

CUINA

- Tècniques bàsiques de cuina 20 h.
- Ajudant de cuina 40 h.
- Cuina espanyola 20 h.
- Cuina vegetariana 20 h.
- Cuina asiàtica 20 h.
- Cuina internacional 20 h.
- Cuina avançada 20/40h.
- Cambrer de bar-cafeteria 20 h.
- Tapes i aperitius 20 h.
- Material operatiu de cuina 40 h.
- Material industrial de cuina 20 h.
- Rebosteria bàsica 20 h.
- Rebosteria avançada 20 h.
- Cuina amb espècies 20 h.
- Cuina al buit 20 h.

TURISME

- Animació socio-cultural i turística 20h.
- Guia turístic especialitzat 20h.
- Informador turístic 20 h.
- Qualitat en el servei turístic 20 h.
- Hostessa/auxiliar de congressos i turística 20 h.
- Turisme rural 20 h.
- Turisme termal 20h.
- Gestió de RRHH en l'empresa turística 40h.

TAST DE VINS I CERVESA

Iniciació al tast de vins 20 h.

Tast de vins 20 h.

Tot sobre la cervesa 20 h.

COMUNICACIÓ I QUALITAT

Atenció al client d'hostaleria 20 h.

Comunicació i relacions humanes 20 h.

Intel·ligència emocional 20 hrs

Conducció i supervisió d'equips 20 hrs

Treball en equip interdisciplinar 20 hrs

Formador de formadors 20hr

Gestió de la qualitat 20/40hr.

PREVENCIÓ DE RISCOS

Estrès professional 20 h.

Hàbits de salut: Ergonomia 20 h.

Manipulació d'Aliments 20 h.

Aprovisionament, magatzem i control d'existències de productes alimentaris i químics 20 h.

Pla d'Emergència 20h.

Prevenió de Riscos laborals 30 h./ 50 h.

INFORMÀTICA

Informàtica Aplicada: Word 20 h.

Informàtica Aplicada: Access 20 h.

Informàtica Aplicada: Excel 20 h.

Informàtica Aplicada: PowerPoint 20 h.

Informàtica Aplicada: Outlook-internet 20 h.

Navegació avançada per internet 20h.

IDIOMES

Anglès per a cambrers 20 h.

Francès per hostaleria 20 h.

Italià per hostaleria 20 h.

Alemanys per hostaleria 20 h.

Castellà per estrangers 20 h.

Català per hostaleria 20 h.

Euskera per hostaleria 20 h.

Idiomes aplicats: Gallec 20 h.



MOLT IMPORTANT

ELS RECORDEM QUE EL NOSTRE DEPARTAMENT COMPTA AMB UN AMPLI EQUIP DE PROFESSIONALS DISPOSAT A DISSENYAR QUALSEVOL ALTRA ESPECIALITAT COMPLETAMENT ADAPTADA A LES NECESSITATS DE LA SEVA EMPRESA