



FORMACION
F&B
CONSULTORIA

FORMACIÓN EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

SOMOS...

Expertos/as en formación técnica especializada en hostelería, personalizada y totalmente bonificada desde 2004.

Gracias a nuestro amplio conocimiento y experiencia en el sector, hemos identificado una serie de carencias en los diversos productos y servicios ofrecidos en la industria hotelera.

A partir de las principales problemáticas detectadas, hemos desarrollado un catálogo de cursos específicamente enfocados en el sector de la hostelería y la restauración.

¿Cómo establecemos las horas de un curso?

- Según la necesidad de este
- Desarrollo del contenido definitivo a medida
- Recursos del establecimiento
- Experiencia y conocimientos de los asistentes

¿Por qué la formación In-Company?

- Trabajamos con el espacio y material del propio establecimiento, ofreciendo también la posibilidad de realizar la formación online
- En contacto directo con el día a día del participante
- Dentro de la jornada laboral para favorecer la asistencia
- Implementación inmediata y practicidad

Disponemos de formadores/as para todas las áreas y departamentos

- El equipo de F&B Formación y Consultoría lo conforman profesionales expertos/as: Chef, baristas, cocteleros/as, sumelliers, barmans, maestros/as de sala, recepcionistas, gobernantes/as, choaches de equipo, directores de F&B, informáticos y directores hoteleros.





NUESTRA METODOLOGÍA

1.

PRIMER CONTACTO

- Concretamos una visita en vuestras instalaciones
- Realizamos videollamadas
- Os presentamos nuestros catálogo de cursos

2.

PROPUESTA A MEDIDA

- Detectamos vuestras necesidades, departamentos y participantes interesados/as
- Perfilamos el contenido definitivo de los cursos
- Establecemos un número óptimo de horas de formación
- Os hacemos una propuesta

3.

ORGANIZA- CIÓN DE LOS CURSOS

- Detectamos vuestras necesidades, departamentos y participantes interesados/as
- Perfilamos el contenido definitivo de los cursos
- Establecemos un número óptimo de horas de formación
- Os hacemos una propuesta

4.

IMPARTICIÓN DE LOS CURSOS

- Trabajamos con el equipo en operativa
- Entendemos la realidad de cada día
- Buscamos la mejor solución posible

5.

FEEDBACK EFECTIVO

- Mantenemos una comunicación continua durante el desarrollo del curso
- Identificamos las competencias de equipo
- Determinamos las posibilidades del establecimiento
- Ofrecemos nuestras acciones formativas a medida



FORMACIONES PRESENCIALES



Objetivos de las formaciones presenciales



Realizar continuas simulaciones y casos prácticos de la realidad y promover la participación del alumno, de manera individual o grupal.



Establecer una conexión entre alumnos, tutores, profesores y técnicos de **FyB Formaciones y Consultoría** para formar un equipo de apoyo. El objetivo es superar los obstáculos que se puedan producir durante el desarrollo del programa.



Desarrollar una tutorización personalizada para promover el aprendizaje de los alumnos y ofrecerles una mayor flexibilidad en la gestión del tiempo y los horarios.



Garantizar la profesionalidad en la formación de turismo. Colaboramos con más de 200 empresas del sector turístico y grandes profesionales en activo.

Metodología teórica y práctica aplicada las exigencias del sector turístico

1.

Nos adaptamos al nivel del alumno. Entendemos que el proceso formativo tiene que ser útil y que cada alumno tiene un ritmo de aprendizaje distinto.

2.

Incorporamos recursos didácticos tecnológicos y herramientas de comunicación en el proceso formativo.

3.

Ofrecemos apoyo personalizado en todo momento. Contarás con un tutor especialista para cada módulo que resolverá todas tus dudas y te ayudará en la realización de los casos prácticos.

4.

Contamos con una Guía metodológica del alumno para que el alumno sepa en cada momento su progreso y su consecución de objetivos. Asimismo se mantendrá actualizada la información sobre su progreso y los resultados evaluativos de las actividades realizadas.

Formación presencial



Cocina

- Carnes y carnes a la brasa
- Carta y emplatado
- Cocina al vacío
- Cocina de aprovechamiento
- Cocina del Magreb
- Cocina del sureste asiático y sushi
- Cocina en vivo
- Cocina infantil
- Cocina temática del mundo
- Cocina vegetariana y vegana
- Conservas
- Elaboración de menús
- Ensaladas del mundo
- Estrategia del buffet
- Estrategia del buffet de desayuno
- Gestión de buffet
- Mar y brasas
- Marketing visual del buffet
- Operativa de buffet y cocina para jefes
- Pinchos y tapas
- Sopas y cremas frías
- Steak house
- Cocina de alto impacto
- Cocina étnica
- Cocina vegana
- Cocina tradicional y km0
- Cocina francesa
- Cocina Street food
- Cocina de vanguardia y gourmet



Bar y sala

- Actitud en el servicio
- Barista
- Barra de vermut
- Coctelería moderna
- Cócteles de bienvenida
- Combinados
- Carta de cafés
- Diseño de carta de bebidas
- Elaboración del escandallo
- F&B Manager
- Gestión, control y RRHH para jefes de bar y comedor
- Gestión de compras
- Gin-tonic
- Licuados y smoothies
- Mejora de ventas
- Mini coctelería
- Mise en place y carta coctelería
- Montaje y organización de eventos
- Perfeccionamiento del servicio de bar
- Servicios y conocimiento de la carta de vinos
- Servicio 5 estrellas



Pastelería

- Monoración o minibocaditos
- Tartas clásicas
- Tartas modernas
- Pastelería alemana
- Pastelería casera
- Pastelería de aprovechamiento
- Pastelería francesa
- Pastelería salada
- Pastelería vegana
- Pastelería 5"
- Postres en vaso
- Postres unipersonales o individuales
- Repostería

Ventas

- Responsabilidad social corporativa en el departamento de F&B
- Mejorar ventas en bar y comedor
- Fuera de carta: upselling
- Organización de eventos

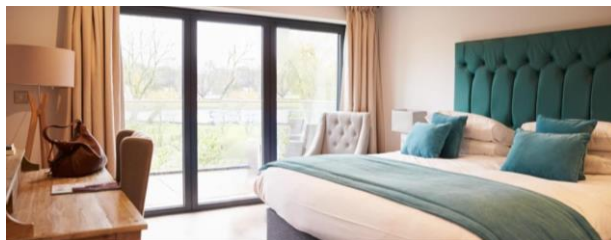


Gestión

- Control y gestión del departamento de alimentos y bebidas
- Diseño de interiores para restaurantes
- Elaboración de escandallo
- La mejor publicidad: la carta
- Gestión de dietas especiales: buffet y eventos
- Organización de eventos: el buffet
- Toma el pulso a tus ingresos y costes

Higiene

- Higiene alimentaria
- Calidad y medioambiente en el departamento de F&B
- Plan de limpieza



Formación presencial



Room división

- Actitud y presencia 5"
- Atención al cliente y gestión de quejas
- Bienvenida al cliente
- Camarera de pisos
- Coaching de equipos
- Comunicación en la recepción
- Comunicación interdepartamental
- Despedida del cliente
- Etiqueta telefónica
- Gobernanta
- Identificar a nuestro cliente
- Liderazgo a través del autoconocimiento
- Procesos básicos, tareas y calidad- GUEST EXPERIENCE
- Procesos básicos, tareas y calidad- HOUSEKEEPING
- Procesos básicos, tareas y calidad- RECEPCIÓN
- Programa de entretenimiento
- Programa clientes VIP
- Upselling en la recepción
- ¡WOW moments!



RRHH

- Analizar en el cambio
- Atención al cliente para fidelizar
- Gestión de conflictos
- Gestión de equipos en remoto
- Gestión de personas en hostelería
- Iniciativa y proactividad
- Liderazgo y cohesión del equipo a través de la herramienta DISC
- Orientación al cliente
- Presentación de impacto



Marketing

- Análisis de viabilidad
- Análisis interno
- Benchmark del set competitivo
- Elaboración de un estudio de mercado
- Resiliencia comercial
- Social media gastronómico
- Upselling y crossselling
- Venta telefónica



Servicios técnicos

- Ahorro energético en establecimientos hoteleros
- Orientado en SSTT
- Mantenimiento de salas técnicas de calderas
- Plan general de mantenimiento para un hotel
- Mantenimiento eléctrico





Ventajas y posibilidades en formaciones online



Accesos a personas de la organización contratante para supervisar la evolución de los estudiantes. Envío de informes del estudiante



Desarrollo de contenidos y programas a medida, totalmente personalizables



Tutorías semanales, foros y casos prácticos



Opciones: 100% online con seminarios en streaming, o bien presencial



Posibilidad de personalizar la plataforma e-learning con logos y corporate line de la cadena hotelera o de restaurantes



Asistencia continua al estudiante a través de emails y tutorías



Contenido visualizable a través de ordenador, Tablet o smartphone



Vídeos, teoría, pdf, cuestionarios, casos prácticos, Business cases...

Formación bonificada

Nuestros cursos están diseñados para que un número mínimo de participantes puedan ser **100% bonificados**.

Gestionamos todo los trámites con **FUNDAE**, atendiendo a la normativa reguladora.

fundae.es