



ESCUELA DE  
**TURISMO & GASTRONOMÍA**  
DE LOS PIRINEOS

# MÁSTER EXPERTO EN CATERING + MÁSTER EXPERTO EN PROTOCOLO EN RESTAURANTES

TUR063

[www.escuelaturismopirineos.com](http://www.escuelaturismopirineos.com)



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





## DESTINATARIOS

El **Máster Técnico Experto en Catering + Máster Experto en Protocolo en Restaurantes** está pensado para todas aquellas personas que quieran dedicarse profesionalmente al ámbito de la restauración, y en especial, quieran aprender sobre el negocio del servicio de catering. Para ello, el alumno recibirá formación especializada en materia de organización y planificación del servicio, ya que es importante que conozca todos los procesos que comporta este tipo de actividad para ofrecer un servicio de calidad y rigurosidad. Así, estudiará las diferentes tipologías de catering que existen y cómo presentarlas, la logística que supone, la planificación de los recursos y las normas de protocolo en restauración. Parte del contenido formativo está preparado para que el alumno conozca el protocolo de este tipo de servicios adaptado a cualquier acontecimiento, ya sea público o privado. Conocerá, así, cuáles son los aspectos más importantes a tener en cuenta, como la indumentaria, las normas de cortesía o la ubicación de comensales. Por último, el alumno también aprenderá terminología que se usa en el sector de la restauración en inglés.



## MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



## DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



## IMPORTE

Importe Original: 2400€

**Importe Actual: 1200€**



## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EXPERTO EN CATERING + MÁSTER EXPERTO EN PROTOCOLO EN RESTAURANTES**”, de la **ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS** avalada por nuestra condición de socios de la **CECAP**, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un **Carné Acreditativo** de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una **Certificación Universitaria Internacional** de la **Universidad Católica de Cuyo-DQ** con un reconocimiento de 60 ECTS.



## CONTENIDO FORMATIVO

### MÓDULO 1. LOGÍSTICA DE CATERING

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CATERING

1. Tipologías de catering a ofertar.
2. Relaciones con otros departamentos.
3. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
4. Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
5. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
6. Maquinaria y equipos habituales.
7. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
8. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
9. Especificidades en la restauración colectiva.
10. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CATERING

1. Tipologías de catering.
2. Materiales necesarios según el catering a ofertar.
3. El proceso de montaje de servicios de catering.
4. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
5. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOGÍSTICA DEL CATERING

1. Categorías de empresas de catering.
2. Normativas de las empresas de catering.
3. Control de flota de vehículos.
4. Control de documentación.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CATERING

1. Creación de manuales de trabajo.
2. Planificación de recursos.
3. Registros documentales y control sanitarios.
4. Manual de procedimiento de venta y servicio.

### MÓDULO 2. NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS

1. El concepto de protocolo:
2. Normativas de carácter nacional, internacional y autonómico en restauración.
3. El tratamiento de las personas:
4. Normativa vigente de himnos, banderas y escudos.
5. Ordenación y uso de banderas en actos organizados en salones.
6. Ordenación y uso de banderas en fachadas de edificios o tras presidencias.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN

1. La importancia de la indumentaria para cada acto.
2. Confección y uso de tarjetas de visita e invitaciones.
3. Normas de cortesía: presentaciones y saludos.
4. El uso de las flores en los diferentes actos.
5. Formas de mesa y organización de presidencias.
6. Metodología habitual de ubicación de comensales.
7. Reglas básicas de una comida.
8. Planos de mesa y meseros.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1. Aperitivos, cócteles y recepciones.
2. Discursos y brindis.
3. Banquetes. Colocación de mesas y organización de presidencias.
4. Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
5. Negociaciones.
6. Firmas de acuerdos.
7. Convenciones.
8. Confección de cartas y menús.
9. Encoche y desencoche de personalidades.



## **MÓDULO 3. INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS**

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
3. Confección de horarios del establecimiento.
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN**

1. Terminología específica en las relaciones con los clientes.
2. Presentación personal (dar información de uno mismo).
3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE**

1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.
2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.
4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
6. Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.
7. Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
8. Interpretación de las medidas y pesos en inglés.
9. Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.