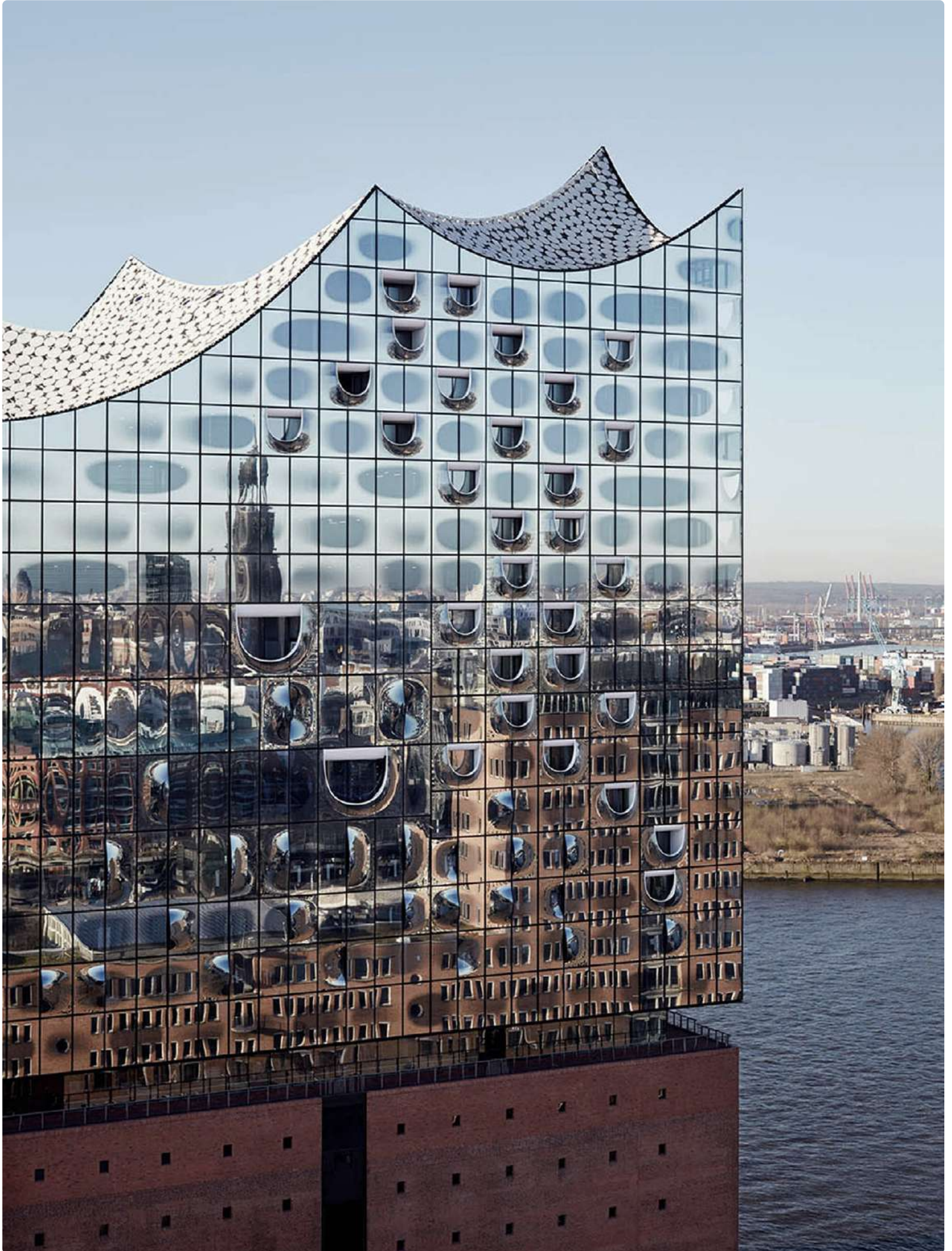




derivalya

A photograph of three people (two women and one man) sitting around a table, smiling and looking at documents. One woman is holding a green marker. The background is a whiteboard with some faint diagrams.

formación presencial



Índice

- 04 Grupo Cesae/Derivalya
- 06 Área de consultoría y desarrollo en el sector hotelero
- 07 Área de coaching y formador de formadores en el sector hotelero
- 07 Área de formación lúdica en el sector hotelero
- 08 Área de comunicación y liderazgo en el sector hotelero
- 09 Área de eficacia personal y profesional
- 11 Área de marketing y redes sociales
- 12 Área de atención al cliente en el sector hotelero
- 13 Área comercial y ventas en el sector hotelero
- 14 Área de innovación, calidad, medio ambiente, organización y primeros auxilios
- 15 Área de gestión económica-financiera
- 16 Área de RR.HH.
- 16 Área de idiomas
- 17 Área de informática
- 18 Áreas técnicas de los departamentos del hotel
- 20 Área de F&B
- 21 Área de cocina

Quiénes somos

Grupo Cesae/Derivalya

Cesae/Derivalya es un grupo de empresas líder en servicios de formación y consultoría para empresas del Sector Hotelero y Turístico. Por encima de todo, buscamos la satisfacción total de nuestros clientes.



www.derivalya.es

Derivalya

Impartimos formación presencial y online para todos los departamentos: Recepción, departamento de F&B, cocina, sala, restaurante, departamento de mantenimiento, animación, calidad y medioambiente, RR.HH., administración...



www.cesae.es

Cesae

Innovadora escuela de negocios abierta, flexible, personalizada y cercana con una alta especialización en formación online y presencial. Más de 150 empresas del sector turístico colaboran con nosotros.

Nuestras soluciones llegan más allá de la formación: proponemos acciones innovadoras que permiten medir cuantitativamente el incremento del negocio como consecuencia de la formación.



Qué hacemos

Grupo Cesae/Derivalya

Avanzamos junto a nuestros clientes, los acompañamos y ofrecemos soluciones integrales a sus planes de formación.

Cuéntanos que necesitas, y seguro que podremos ayudarte. Nos pondremos a trabajar para ti y a pensar en tu empresa.

Confían en nosotros



Certificación

ISO 9001:2008

Estamos certificados en la ISO 9001:2008. Todos los procesos implantados en Grupo Cesae/Derivalya son certificados anualmente por la entidad certificadora QS Internacional

Estamos acreditados como Centro de Formación Profesional para el Empleo (Número de Censo 27.864) para la impartición de las especialidades de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo (número de expediente 6459/15).

Área de consultoría y desarrollo en el sector hotelero

- Análisis/Auditoría Departamental de puestos de trabajo
- Análisis y Evaluación del Rendimiento
- Implementación y desarrollo y análisis de la gestión por competencias
- Desarrollo del Talento
- Estudios de Comunicación interna
- Planes de Carrera
- Desarrollo organizativo
- Evaluación de Clima laboral
- Proyectos de bienvenida-Inducción
- Job Descriptions
- Assessment Centre
- Mystery Guest
- Consultoría Gastronómica
- Plan de Marketing Estratégico. Elaboración
- Consultoría de Upselling & Cross Selling
- Consultoría y Formación: Mystery Call
- Consultoría de imagen corporativa
- Imagen corporativa de marca: Branding
- Establecimiento procedimental de sistemas operativos



Área de coaching y formador de formadores en el sector hotelero

- Aprender a Formar y desarrollar el talento
- El Mentor: el guía de mi equipo
- Coaching de Comunicación
- Coaching de Formadores
- Coaching de Liderazgo
- Coaching para el triunfo
- Coaching y mentoring: herramientas para el desarrollo de personas
- Coaching: mejora el rendimiento de tu equipo. Coaching: el arte de transformar equipos. El espejo del éxito
- Coaching de equipos: ¡¡¡Hoy empezamos a diseñar el futuro!!!
- Cómo ser un Coach efectivo
- Cuál es el papel del Coach
- Descubre el coach formador que hay en tí
- Formador de Formadores
- Las competencias del Coach profesional
- Team Coaching
- ¡¡¡Prepárate para ser formador!!!
- Tomando las riendas: actitud y responsabilidad
- Coaching para la transformación del hotel
- Técnicas para hablar en público. Mejorando la oratoria

Área de formación lúdica en el sector hotelero

- Entre fogones
- Actividades en barco
- Actividades Extremas
- Aventura Urbana
- ¡¡¡A Escena!!!
- Bailando
- Conducción Cooperativa
- Dinámicas comunicativas en Granjas-Escuela
- Gymkana sensorial
- La caza del Tesoro
- Liderazgo con caballos
- Lipdub
- Outing lúdico terapéutico
- Terapia Musical
- Un, dos, tres... Acción

Área de comunicación y liderazgo en el sector hotelero

- Aprende a tomar decisiones de futuro
- Cómo generar impacto en todas nuestras actuaciones
- Cómo anticipar y gestionar las situaciones conflictivas
- Como comunicarnos para resolver conflictos
- Cómo gestionar la comunicación interna
- Cómo potenciar nuestra inteligencia directiva para mejorar nuestro desempeño
- Comunicación persuasiva en los hoteles
- Conocernos mejor para mejorar nuestra comunicación
- Construir un equipo ganador
- Desarrollando el liderazgo
- Crear Líderes que vivan con pasión la Marca
- Creatividad y lenguaje: nuestros grandes aliados
- Creciendo en el desarrollo del poder profesional
- Decálogo de reuniones
- Desarrolla tus capacidades de supervisión
- Desarrollo de las habilidades del mando hotelero
- Desata tu inteligencia relacional. Conviértete en un hábil negociador
- Descubre al comunicador que llevas dentro
- Dirige y motiva a tu equipo: habilidades del mando intermedio
- Dirigir equipos de alto rendimiento
- El arte de delegar
- Liderando el upselling
- El empowerment
- El líder coach 3.0: innovando en el liderazgo
- Fomentemos el pensamiento positivo
- Gestión de equipos de alto rendimiento
- Gestión del talento. Potencia tus habilidades para reinventar el sector hotelero. Mentes flexibles crean hoteles flexibles
- Habilidades necesarias en el equipo y su gestión
- Hablar sin palabras: Convence
- Inteligencia creativa para hoteles creativos
- La comunicación efectiva
- La PNL: Comunicación verbal y no verbal
- La toma de decisiones
- Liderazgo de la Excelencia | Liderazgo de Proyectos | Liderazgo en Revenue Management
- Motívate, motívalos
- Optimización de las reuniones de trabajo: focalización y ventajas
- PNL: Un camino de autodescubrimiento
- Time Management
- Toma decisiones eficaces
- Workshop de Comunicación
- El Yudo verbal

Área de eficacia personal y profesional

- Management Skills. Effective public presentations
- ¿Y después de los 7 hábitos?
- Apliquemos la Psicología Positiva
- Aprende a reinventarte
- Atrévete, prepárate, reinvéntate
- Blanco y negro: la gestión de los conflictos
- Talent Empowerment
- Cómo gestionar conflictos internos en los hoteles
- Cómo reforzar las habilidades del profesional hotelero
- Cómo enfrentarnos a nuestro mayor enemigo en el hotel: El estrés
- Control y gestión de estrés
- Decidir para actuar en situaciones difíciles en el hotel
- Decoración de postres fondant
- Desarrollando la inteligencia emocional
- Seleccionando el talento
- El arte de interpretar el silencio
- Equipos de Alto Rendimiento
- Gestionar Conflictos
- Habilidades interpersonales en el sector hotelero
- Hacer del tiempo nuestro aliado en el sector hotelero
- Inteligencia relacional: el arte de reinventarse. La empresa en movimiento
- Desarrollando nuestro potencial
- La asertividad como herramienta
- La construcción de equipo
- La excelencia en la responsabilidad medioambiental
- Liderando el Upselling
- Neuroventas
- Los 7 hábitos imprescindibles para ser efectivos
- 1+1=3. Trabajo en equipo
- Eficiencia y cohesión
- Métodos y técnicas de organización en el sector hotelero
- Organización y gestión de un departamento de animación
- Modificar nuestro comportamiento para evitar los conflictos
- Control y gestión de las emociones
- Creciendo en el desarrollo profesional
- Motivación, innovación y cambio profesional.
- Libera tus fuerzas internas: sé creativo
- ¡¡¡Motivándonos!!!
- Neuromarketing
- Piensa en verde
- PNL: estructura la magia

Área de eficacia personal y profesional

- Situaciones complejas: ¿Cómo gestionarlas y reconducirlas?
- PNL: transforma tu vida
- Positividad en el día a día
- Primeros auxilios y soporte vital
- Storytelling & Visual Thinking para directores
- Sólo no puedes; en Equipo sí
- Desarrollo de la Inteligencia Emocional
- Somos un equipo cohesionado
- Taller de Risoterapia
- Una imagen vale más que mil palabras
- Rompe tus barreras y multiplica resultados
- Vocación de servicio
- Aplicación del Yoga para la gestión del estrés
- Pilates e Higiene Postural
- Quien soy, dónde estoy y dónde quiero llegar
- Seleccionando el talento
- Somos, sentimos y nos comportamos como un gran equipo



Área de marketing y redes sociales

- ¿Cómo lograr ser los primeros en los buscadores de internet?
- Análisis de tráfico web
- Cómo crear ofertas y productos turísticos diferenciadores
- Cómo definir la estrategia en las redes sociales: Facebook y Twitter
- Cómo montar un Plan de Marketing on line
- Comunicación on line y gestión 2.0 hotelera
- Community Manager
- Criterios de usabilidad y costes
- E-commerce y Revenue Management en el sector hotelero
- E-mail marketing
- Social media. Redes Sociales 2.0
- Hacer realidad una campaña de publicidad con pocos medios
- Marketing y comercialización de productos de sala
- Fundamentos de marketing online para hoteles
- La organización del departamento de marketing. Plan de Marketing. Elaboración
- Pasos para planificar el plan de comunicación y de publicidad on line
- Facebook para hoteles: ¿cómo pasar de me gusta a ventas?
- Marketing de resultados: la mejor estrategia a medio plazo
- Promoción y publicidad comercial
- SEO: posicionamiento para hoteles en buscadores | SEM: marketing para hoteles en buscadores
- SMM: Social Mail Marketing en el sector hotelero
- Marketing por RSS, Podcasting
- Twitter para hoteles
- Video marketing
- Mejora el servicio de atención al cliente e incrementa tus ventas
- Blogging, microbloggin y blogtrips: herramientas de comunicación y relaciones públicas



Área de atención al cliente en el sector hotelero

- 12 meses mejorando la satisfacción del cliente
- Creadores de experiencias: La nueva forma de tratar al cliente
- Cómo diferenciarnos de nuestra competencia en la atención al cliente
- Cómo medir la eficacia de sus acciones comunicativas
- Cómo lograr el compromiso de nuestros clientes
- Cómo lograr la fidelización del cliente
- Convirtiendo al cliente en fan
- Gestión de clientes VIP
- El arte de la fidelización
- Guest Experience
- Process Communication
- Coaching en la atención al cliente
- Hacer del teléfono un compañero eficaz
- Herramientas para convertirnos en Customer Experience Manager
- La acogida de clientes en el hotel
- La cultura del detalle
- El arte de comunicar: La gestión de quejas
- La excelencia en la atención al cliente
- Comunicación y lenguaje corporal
- La organización del departamento de marketing. Plan de Marketing. Elaboración
- La sonrisa: Nuestro aliado en la atención al cliente
- Protocolos a seguir ante la visita de personalidades y autoridades
- Las claves para comprender al cliente
- Cómo ofrecer un servicio 5 estrellas
- Método Derivalya para la gestión de quejas en el hotel
- Mimemos a nuestros clientes
- Mystery Call
- Nuestro compromiso, su compromiso
- Tu cliente: una oportunidad de desarrollo
- Ocúpate de hacer de la queja tu aliado
- Persuadiendo al cliente en un segundo
- Taller de protocolo en el servicio
- Atención al cliente con proactividad
- Sé un profesional de la atención al cliente
- Ser clientes por un día
- Cómo transformar las quejas en oportunidades
- ¡¡¡Avancemos con nuestros clientes!!!
- Todos atendemos a los clientes
- Atención al cliente y calidad percibida
- Estrategias de branding y engagement
- Un paso más en la atención al cliente

Área comercial y ventas en el sector hotelero

- Solo necesitas un minuto para lograr la venta
- Upselling para todos los departamentos
- Upselling y Crossselling para Sales&Marketing
- Upselling para restauración
- Upselling para Front Office
- Técnicas de Venta avanzada
- Venta telefónica: la clave del éxito
- Cómo lograr el Sí en nuestros clientes
- El vendedor no nace; se hace
- Los 7 pecados capitales en la venta
- Vender es...
- Obtenga siempre el sí
- Técnicas de venta telefónica: Reservas
- Training on the job en ventas
- La búsqueda del grail en las ventas
- La PNL en las la venta
- La cultura del detalle
- El secreto de los mejores managers comerciales.
- Atraer y retener a los clientes en el sector hotelero
- Cómo llevar a cabo una adecuada gestión de fuerzas de venta en el hotel
- Gestión de clientes en hoteles
- El arte de la venta
- Todos vendemos en el hotel
- Telemarketing hotelero
- Saber influir y persuadir a los clientes
- CRM: la gestión de las relaciones con el cliente. Técnicas de Negociación
- Nuestro objetivo: Desarrollar el upselling y cross selling
- Venta sugestiva aplicada a los hoteles
- Principios y sistemas de CRM aplicados al turismo
- Cómo vender más en la restauración
- Las tres dimensiones de la negociación comercial
- Las ventas de alto rendimiento
- Nuevas técnicas de venta para hoteles
- Desarrollar la orientación a la venta en todos sus departamentos
- El proceso de la venta efectiva en el hotel
- Vender hoy nuestros servicios
- Todos a vender
- Cómo generar demanda en tiempos de crisis

Área de innovación, calidad, medio ambiente, organización y primeros auxilios

- Calidad: certificaciones UNE
- Gestión de reclamaciones como medio de fidelización de clientes
- El proceso de mejora continua en el hotel
- Gestión de residuos peligrosos en el hotel
- Gestión integrada de calidad, medioambiente y prevención de riesgos laborales en el hotel
- La importancia de la innovación en los hoteles
- La calidad en el puesto de trabajo: implicación y motivación del personal
- La calidad como un sistema de enfoque al cliente
- La gestión de la calidad total
- La gestión de residuos en el hotel. Gestión de residuos urbanos
- La importancia de la gestión de la calidad en los resultados de la empresa
- HACCP (Higiene Alimentaria, Análisis de riesgos y Control de puntos críticos)
- El modelo de calidad total europeo (EFQM)
- LOPD en el sector hotelero: datos de clientes y trabajadores
- La responsabilidad social en los hoteles
- La excelencia en la responsabilidad Medioambiental
- Nutrición, medioambiente y calidad en hostelería
- Prevención de riesgos laborales por áreas en el hotel
- La gestión de la prevención en el hotel
- Primeros auxilios
- Protocolos de actuación ante emergencias
- Intervención y protección contra incendios. Nivel I y II.
- Socorrismo y medios acuáticos
- Protocolos de actuación en materia de seguridad de personal
- Primeros Auxilios Pediátricos
- Adiestramiento del personal de seguridad
- Seguridad en el control de accesos
- Uso eficiente del Desfibrilador Semiautomático (DESA)
- Sensibilización medioambiental y gestión de residuos
- Prevención de Riesgos Laborales en la Hostelería
- Sistemas de análisis y medición de la satisfacción del cliente.
- Tratamiento de accidentes: actuación ante accidentes graves, muy graves o mortales
- Ergonomía y hostelería

Área de gestión económico-financiera

- Análisis de balances y estados financieros
- Finanzas para no financieros
- Aspectos relevantes en la tributación de la actividad hotelera
- Cómo detectar y evitar el fraude en hoteles
- Cómo diseñar un sistema de incentivos en una explotación hotelera
- Cómo diseñar un sistema de información hotelero orientado a la rentabilidad
- Cómo gestionar de manera eficiente los costes hoteleros
- Cómo gestionar el cobro en hoteles y estimular las ventas
- Cómo diseñar, elaborar e interpretar una Cuenta de Resultados hotelera
- Cómo gestionar las compras en hoteles: logística y centralización
- Cómo segmentar para la mejora de la rentabilidad hotelera
- Contabilidad (distintos niveles)
- Contabilidad para no financieros
- Cómo organizar la tesorería del hotel. Control de costes del hotel
- El Cuadro de Mando Integral para la mejora de la rentabilidad
- Entrenamiento en gestión de cobros al personal del hotel
- Técnicas de aprovisionamiento en el hotel
- Gestión de cobros y pagos
- Gestión económico-financiera en el hotel. Legislación contable y fiscal
- La gestión financiera del hotel para la creación de valor
- Normas internacionales de contabilidad
- Prevenir la morosidad en los hoteles
- Puntos críticos de intervención y control
- Reglas para entender la información financiera en el hotel. Cómo realizar la planificación financiera del hotel



Área de RR.HH.

- Cómo diseñar un Cuadro de Mando Integral para hoteles
- Cómo diseñar un sistema de incentivos en una explotación hotelera
- Cómo fijar objetivos en los hoteles más allá de los presupuestos
- Cómo diseñar los servicios hoteleros para la rentabilidad
- Cómo ejercer el control estratégico de la actividad hotelera
- El cuadro de mando de las redes sociales e internet para la gestión hotelera
- Estrategias de recursos humanos en la organización hotelera.
- Gestión de personas
- El feedback 360º
- La entrevista por incidentes críticos BEI (Behavioural Event Interview)
- La entrevista, la brújula de tu equipo
- La evaluación por competencias
- La gestión financiera del hotel para la creación de valor
- La gestión integral en los RR.HH.
- La PNL aplicada a los Recursos Humanos
- La promoción interna: Rompiendo los techos de cristal
- Métricas e indicadores para el control integral del hotel
- Reclutamiento Web 2.0

Área de Idiomas

- Inglés para Sala (Nivel Principiante)
- Inglés para Housekeeping (Nivel Principiante)
- Inglés para Mantenimiento (Nivel Principiante)
- Inglés para Show Cooking (Nivel Principiante)
- Alemán para Sala (Nivel Principiante)
- Alemán para Housekeeping (Nivel Principiante)
- Alemán para Mantenimiento (Nivel Principiante)
- Alemán para Show Cooking (Nivel Principiante)
- Alemán en el sector hotelero (distintos niveles)
- Alemán específico del puesto de trabajo (distintos niveles)
- Atención telefónica en Francés (distintos niveles)
- Atención telefónica en Holandés (distintos niveles)
- Atención telefónica en Inglés (distintos niveles)
- Atención telefónica en Italiano (distintos niveles)
- Atención telefónica en Alemán (distintos niveles)
- Atención telefónica en Ruso (distintos niveles)
- Español para trabajadores del sector hotelero (distintos niveles)
- Francés en el sector hotelero (distintos niveles)
- Francés específico del puesto de trabajo (distintos niveles)

- Holandés en el sector hotelero (distintos niveles)
- Holandés específico del puesto de trabajo (distintos niveles)
- Inglés específico en el puesto de trabajo (distintos niveles)
- Inglés en el sector hotelero (distintos niveles)
- Italiano en el sector hotelero (distintos niveles)
- Italiano específico del puesto de trabajo (distintos niveles)
- Ruso en el sector hotelero (distintos niveles)
- Ruso específico del puesto de trabajo (distintos niveles)

Área de informática

- Diseño de páginas web turísticas y animación multimedia
- Savia Amadeus
- Diseño web y medición del tráfico con Google Analytics
- Diseño web y multimedia
- Gestión informática hotelera avanzada.
- Gestión Informática hotelera profesional
- Gestión informática hotelera específica del puesto de trabajo
- Gestión turística online
- Indesign
- Innovaciones tecnológicas en los sistemas informáticos de gestión hotelera
- Internet Explorer
- Diseño web y multimediaInternet: Marketing y comercialización turística
- Diseño web y multimediaGestión informática hotelera
- Diseño web y multimediaLos software de gestión hotelera
- Magento
- Manejo de Prestige
- Paquete Office aplicado a hotelería (Básico-Medio-Avanzado)
- Procesador de textos: Microsoft Word (Básico-Medio-Avanzado)
- Hojas de cálculo: Microsoft Excel (Básico-Medio-Avanzado)
- Bases de datos: Microsoft Access (Básico-Medio-Avanzado)
- Presentaciones: Microsoft PowerPoint (Básico-Medio-Avanzado)
- Microsoft Outlook (Básico-Medio-Avanzado)
- Uso de PDA en restaurante y cafetería

Áreas técnicas

de los departamentos del hotel

Departamento de recepción

- Coaching de imagen personal
- Cómo comunicarnos, qué comunicamos a nuestros clientes
- Desarrollando las habilidades del jefe de Recepción
- Gestión de eventos y protocolo
- La importancia de la Imagen, cómo nos proyectamos
- Maquillaje corporativo
- Nuestra misión, nuestros valores
- Ocúpate de hacer de la queja tu aliado
- Protocolo y atención en la interculturalidad
- Revenue Management
- Fidelización de clientes
- Training on the job en el Departamento de Recepción
- Upselling para Front Desk
- Upselling y Cross Selling en el departamento de recepción

Departamento de pisos

- Coaching de imagen personal
- Decoración de Habitaciones
- Coberturas
- Ergonomía en el departamento de pisos
- Gestión de Conflictos en día a día
- La comunicación eficaz
- La organización en el Departamento de Pisos
- Liderazgo Eficiente de la Gobernanta de Pisos
- Limpieza de Habitaciones
- Imagen personal y Maquillaje
- Origami. Decoración con toallas
- Regiduría de pisos
- Protocolos a implementar en el Departamento de Pisos
- Taller de decoración de flores
- Taller de decoración en función al evento
- Training on the job para Gobernanta de pisos

Departamento de jardinería

- La suma de todos (Workshop de Trabajo en Equipo)
- Taller de Floricultura: Creación de bosques vivos con flores
- Taller Plantas de interior
- Topiaria. Poda decorativa
- Jardinería paisajística

Áreas técnicas de los departamentos del hotel

Departamento de servicio técnico

- Cuidado y mantenimiento de piscinas
- Gestión de instalaciones y mantenimiento en hostelería
- Instalaciones Eléctricas
- La importancia del servicio de mantenimiento
- Mantenimiento de aire acondicionado
- Mantenimiento de calderas
- Mantenimiento de instalaciones eléctricas
- Mantenimiento general en las instalaciones hoteleras
- PRL Seguridad

Animadores turísticos

- Dinamizar y motivar
- Juegos y actividades para la animación turística
- Recetario lúdico de animación
- La creatividad como ingrediente fundamental para la animación
- Taller de movimiento y danza

Wellness & Spa

- Atención al cliente y técnicas de venta del Spa
- Higiene, normativa y prevención
- Las funciones del personal del Spa
- Masajes corporales, faciales y capilares
- Innovación en los masajes terapéuticos
- Nuevas tendencias en el sector turístico
- Nuevas técnicas en tratamientos corporales y faciales
- Terapias alternativas
- Taller Chocolaterapia, Vinoterapia, Thalassoterapia y Pelotherapy
- Masaje Balinés: Técnicas tradicionales de Indonesia
- Vendaje neuromuscular
- Reflexología podal
- Uñas esculpidas

Congresos y eventos

- Comunicación, organización de eventos y protocolo
- El protocolo según la nacionalidad de nuestros clientes
- Eventos, Protocolo y Turismo de Negocio
- Experto en organización de congresos y actos públicos. Turismo de congresos, incentivos y reuniones
- Organización de eventos, calidad de servicio y gestión de clientes
- Protocolo en congresos y actos públicos
- Protocolo y gestión de Eventos
- Turismo de reuniones

Áreas de F&B

- Aceites: conocimiento, características, uso, variedades y cata
- Alergias alimentarias
- Camarero profesional
- Cava: Cata y conocimiento
- Cervezas del mundo, cata y conocimiento
- Coctelería sin alcohol
- Cómo incentivar las ventas y la satisfacción al cliente en restauración
- Nuevas tendencias en Coctelería
- Competencias y habilidades del Personal de F&B
- Curso de Sumilleres. Niveles 1, 2 y 3
- Decoración de mesas
- Diseño de Buffet en función al evento
- El whisky: cata, oportunidades de uso y su consumo en hostelería
- Bartender y Coctelería Moderna
- Ganar puntos de productividad. Gestión de costes
- Gestión de mermas
- Planificación de ofertas
- Gestión de banquetes
- Gestión de recursos
- Gestión de tiempos de producción y servicio
- Jefe de economato y bodega
- La sonrisa en la atención al cliente
- Optimización de la restauración
- Las competencias del barman
- Protocolo de eventos para F&B
- La figura del Maître
- Maridaje: armonía del comer y beber
- Mixología
- Organización y comercialización de banquetes
- Organización y estructura del departamento de F&B
- Presentación y decoración de buffet
- Protocolo de servicio en restaurante y bar
- Elaboración de cartas y menús
- Control de costes de gestión en restauración
- Nuevas técnicas de envasado al vacío
- Saber hacer, saber estar de los camareros
- Servicio de vinos: elaboración, cata y conservación. Armonías & Contrastes
- Taller de cata de ron y su consumo en hostelería
- Taller de corte y cata de jamón
- Taller de Viticultura y enología
- Técnicas de Neuroventa para Responsables de F&B
- Técnicas de venta de bebidas
- Fruit-Art

Área de cocina

- Asia; Tailandia, Japón, China..., sus recetas auténticas en nuestra cocina
- Bases culinarias
- Carving: Tallado de Frutas y Verduras
- Cocina con nitrógeno líquido
- Cocina creativa
- Cocina Internacional avanzada
- Cocina Hindú
- Cocina macrobiótica y vegana
- Cocina para buffets
- Cocina temática para niños
- Cocina vegetariana de vanguardia
- Compra y gestión de inventarios
- Fundamentos, técnicas y trucos de la cocina al vacío. Cocina al vacío en directo
- Cocina Tecnoemocional
- Nuevas Técnicas de Cocina Molecular
- Prevención y tratamiento de la Legionela
- Curso de fingerfood / aperitivos / tapas fine dining
- Curso de texturas y nuevas tecnologías
- Decoración de buffets y costes en cocina
- El arte de la pastelería
- Elaboración de huevos, arroces, pastas y verduras
- Nuevas Tendencias en Pastelería
- Elaboración de platos delante del cliente
- Escandallos y elaboración de fichas para personal de cocina
- Especialización en higiene y seguridad alimentaria
- Taller de arte floral
- Food event design: curso de especialización
- Gastromarketing
- Gastronomía, nutrición y dietética
- Habilidades de dirección en el ámbito de la cocina
- Iniciación a la técnica del Sushi & Sashimi
- Taller de cocina japonesa. El sushi
- Alergias alimentarias y recetas para alérgicos
- La técnica culinaria del Wok
- Manipulador de alimentos y alergias alimentarias
- Normativa, higiene y manipulación de alimentos, instalaciones y equipamientos
- Gestión de la inocuidad y calidad alimentaria
- Nuevas tendencias en la cocina
- Taller de cocina saludable
- Old buffet
- Panadería artesanal y pasta fresca
- Planificación y organización del trabajo en la cocina
- Postres de 'estrella' para restaurante gastronómico y bases de la pastelería actualizadas

Áreas técnicas de los departamentos del hotel

- Postres Individuales
- Taller de cocina africana
- Cocina Internacional Europea y Americana
- Preparación de platos para celíacos, diabéticos y otras peculiaridades alimentarias
- Presentación, montaje y decoración de buffets
- Setas: Iniciación a la micología
- Taller de cocina árabe
- Taller de Cocina Asiática.
- Taller de Cocina Tailandesa
- Taller de Cocina Temática
- Tapas en miniatura
- Técnicas de flambeado y trabajos con Rechaud
- Show cooking para Buffets





