



Acciones Formativas

Hostelería y Restauración post covid19

Actualizado a Enero 2021

tiempo lectura 4'

Estimado cliente: Con el objetivo de contribuir a la preparación de su equipo para afrontar los múltiples cambios que a raíz de la pandemia COVID 19 experimentamos en el entorno laboral, **desarrollamos nuevas acciones formativas que serán clave para el desarrollo de sus trabajadores en activo, en situación de ERTE, o en transición laboral.**

Han sido diseñadas por consultores de cada una de las 6 áreas de actividad de **BOX TALENT: Salud y Nutrición, Selección, Idiomas, Tecnología, Consultoría y Legal, para su realización online / streaming.**

Desde el área de BOX TALENT Tecnología, **construimos dos plataformas / campus virtuales en -Moodle y Wordpress-** para dar respuesta a las necesidades de nuestros alumnos, y a los requerimientos de interactividad y calidad del organismo estatal FUNDAE para la impartición de formación bonificada.

Estas son sólo algunas acciones formativas relativas al área de HOSTELERIA, RESTAURACIÓN, CATERING E INDUSTRIA ALIMENTARIA. No obstante si no encuentra el curso concreto de su interés, llámenos al teléfono 670083278, pues seguramente lo tenemos o está en proceso de creación.

En nuestros **CAMPUS VIRTUALES**, encontrará además un chat privado con su profesor y un FORO donde interactuar con otros alumnos. Dispone de un servicio de **tutorización personal**, que genera informes de seguimiento de forma proactiva, con posibilidad de **clases en directo en streaming con su tutor.**

BOX TALENT RRHH, S.L. es empresa autorizada por el FUNDAE (antes fundación tripartita) para impartir y organizar Formación bonificada, con cargo a crédito anual de formación.

Por ello, nuestros cursos pueden resultar a coste cero para empresa/ trabajador. . Todas las empresas disponen de una bonificación mínima de 420 € anual en los SS para invertir en la formación continua de su personal, según Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo y Orden TAS/ 2307/2007, de 27 de julio.

Para conocer su crédito exacto 2020, envíenos mail a mcarrillo@boxtalent.es o llámenos al T 955325487 con su CIF, RAZON SOCIAL y nombre/ DNI del representante legal y numero patronal de SS, y en 24 h. le enviaremos el doc. oficial de FUNDAE con su crédito validado.

SELECCIÓN FORMACIÓN TECNOLOGÍA CONSULTORÍA LEGAL SALUD

**T. 955 32 54 87 M. 670 08 32 78
info@boxtalent.es www.boxtalent.es**

CURSO

Adaptación de su establecimiento de hostelería al nuevo protocolo de prevención COVID19
Protocolo especial COVID19 de prevención y seguridad en servicios de restauración
Gestión de equipos eficaces para mandos intermedios: Influir y motivar
RCP y primeros auxilios a clientes en situaciones riesgo
Inglés para Hostelería y Turismo: Práctico
Preparación de Aperitivos y Control de Almacén para CATERING
Servicio de Catering: optimización de recursos en busca de la excelencia
Técnicas de Ventas en la Hostelería: Práctico
Gestión de alergias e intolerancias alimentarias
Protocolo de gestión de empresas familiares en sector hostelería
Manipulación de Alimentos
Community Manager y Social Media para restaurantes
Estrategias de Marketing Digital para empresas de restauración
Posicionamiento SEO/SEM en establecimientos de hostelería
Office Specialist Office: Word/Excel
Curso Superior de Camarero Profesional
Curso Superior de Jefe de Sala (Hostelería)
Curso Superior en Enología para Cocineros
Curso Técnico en Cocina Tradicional: La Cocina de la Abuela
Inteligencia emocional en la atención al cliente en restaurantes y bares
Experto en Maître
Protocolos en Hostelería
Cocina Creativa y de Autor
Recetas Y Técnicas De La Cocina En Miniatura
Cocina Internacional
Cocina Molecular: Fundamentos Sobre Las Técnicas Utilizadas
Creacion De Cartas Y Menus
Elaboracion De Bebidas De Vodka
Enología, Licores Y Aguardientes
Planificación De Menús Y Dietas Especiales
Servicio En Restaurante Y Bares
Ciberseguridad. Sector Hostelería
Monitor de Catas de Vinos
Técnico en Prevención de Riesgos Laborales covid 19 en Hostelería y Restauración

Técnico Profesional en Enología y Maridaje
Técnico Profesional en Servicio de Catering
Recepción y atención al cliente
Análisis sensorial de vinos
Cocina para celíacos
El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios
Gestión en restauración: diseño en proceso de servicio
Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante
Innovación en la cocina
Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas
Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias
Protocolo en eventos turísticos
Curso Repostería: Elaboración y Decoración
Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)
Cocinero/a Profesional en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)
Curso Ayudante de Cocina: Práctico
Experto en Cocina Creativa o de Autor
Técnicas de Cocina: Culinarias
Master Chef: Aprendiendo a Cocinar Práctico
Estilismo de Alimentos (Food Styling)
Elaboración de platos combinados
Gestión de la restauración
Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas
gestión de riesgos alérgicos en hostelería y restauración
Curso Intensivo Francés A1. Nivel Oficial Marco Común Europeo
Curso Intensivo Francés A2. Nivel Oficial Marco Común Europeo
Curso Intensivo Francés B1. Nivel Oficial Marco Común Europeo
Curso Intensivo Francés B2. Nivel Oficial Marco Común Europeo
Curso Intensivo Francés C1. Nivel Oficial Marco Común Europeo
Curso Intensivo Inglés A1. Nivel Oficial Marco Común Europeo
Curso Intensivo Inglés A2. Nivel Oficial Marco Común Europeo
Curso Intensivo Inglés B1. Nivel Oficial Marco Común Europeo
Curso Intensivo Inglés B2. Nivel Oficial Marco Común Europeo
Ingles para camareros nivel A2
Ingles para restauración nivel A1

Curso Intensivo Portugués A1. Nivel Oficial Consejo Europeo
Curso Intensivo Portugués C1. Nivel Oficial Marco Común Europeo
Curso Online Inglés: Reuniones de Trabajo Práctico
Curso Práctico de Francés para el Comercio Internacional
Curso Práctico de Tratamiento de Quejas, Reclamaciones y otro Tipo de Incidencias en Inglés
Curso Superior First Certificate in English (Nivel B2 del Marco de Referencia Europeo)
Alemán A1 (Marco Común Europeo)
Alemán A2 (Marco Común Europeo)
Chino A1 (Marco Común Europeo)
Francés A1 (Marco Común Europeo)
Francés A2 (Marco Común Europeo)
Inglés Profesional Para Turismo
Italiano A1 (Marco Común Europeo)
Portugués A1 (Marco Común Europeo)
Francés Atención al Público
Inglés Atención al Público (Nivel Oficial Marco Común Europeo A1)
Inglés para Dependientes de Comercio (Nivel Oficial Marco Común Europeo A1)
Inglés para Profesionales del Comercio (Nivel Oficial Marco Común Europeo A1)
Inglés para Restauración y Servicio de Bar (Nivel Oficial Marco Común Europeo A1)
Master Executive en Francés Profesional (Nivel Oficial Marco Común Europeo C1)
Master Executive en Inglés Profesional (Nivel Oficial Consejo Europeo C1)
Portugués para Hostelería (Nivel Oficial Consejo Europeo A1)
Inglés A2
Inglés B1
Inglés B2
Inglés Para El Sector De Comercio