

Guía del: CURSO BÁSICO DE HOSTELERÍA

Contenidos

Objetivos y contenidos	2
Contenidos y actividades	2
Destinatarios y Bolsa de trabajo	3
Metodología	3

OBJETIVOS Y CONTENIDOS

Los objetivos del Curso Básico de Hostelería son:

- Facilitar a los participantes una visión general del sector hostelero en España que les permita conocer la dimensión y posibilidades del sector.
- Acercarse a la realidad social y cultural de España desde el enfoque turístico y hostelero.
- Conocer qué es el sector turístico y su dimensión hostelera y hotelera.
- Familiarizarse con la estructura de un hotel, sus departamentos, servicios que ofrece y funciones que se desempeñan.
- Conocer el funcionamiento de un restaurante, las funciones a desempeñar, el comedor, la cocina y la bodega de vinos.
- Familiarizar a los participantes con técnicas culinarias, vocabulario específico y prácticas comunes del sector.
- Aprender técnicas básicas sobre manipulación de alimentos y servicio de vinos
- Adiestrar a los futuros trabajadores del sector con los conocimientos básicos sobre las funciones que se espera lleven a cabo en su trabajo en un establecimiento hostelero.

CONTENIDOS Y ACTIVIDADES

El curso se encuentra estructurado en siete módulos o unidades didácticas que presentamos a continuación.

El primer módulo pretende proporcionar una visión general de España desde un punto de vista turístico y hostelero, pensando en aquellas personas que no han tenido nunca un contacto directo con España.

1. Datos y costumbres generales de España
 1. Datos generales.
 2. Idiomas
 3. Clima
 4. Horarios
 5. Pagos
 6. Costumbres
 7. Arte
 8. Toros
 9. Deportes

En el segundo módulo se contextualiza el objeto de estudio dentro del turismo, y su repercusión en España. Dentro de este módulo aprenderemos qué establecimientos abarca la hostelería y cómo se clasifican, con especial hincapié en los hoteles.

2. Turismo y hostelería en España
 1. **El turismo en España**
 2. Turismo y hostelería.
 3. Tipos de establecimientos hosteleros
 4. Tipos de establecimientos hoteleros
 5. El hotel y sus departamentos

Una vez presentados los hoteles, **en el tercer módulo**, conoceremos los departamentos de mayor demanda laboral y los más aptos para trabajar si no se está especializado en un campo concreto.

3. Trabajar en un hotel
 1. Recepción
 - 1) Reservas
 - 2) Llegadas
 - 3) Adjudicación de habitaciones
 - 4) Estancia y servicios del hotel.
 - 5) Salidas y facturación. Cuestionarios de calidad.
 2. Pisos
 - 1) Servicio de limpieza
 - 2) Cambio de ropa
 - 3) Mini-Bares
 - 4) Lavandería

El **cuarto módulo** está dedicado al otro gran tipo de establecimiento hostelero: el restaurante, por lo que le dedicamos un módulo, presentando los organigramas y funciones del personal, así como un apartado especial para el maridaje y los vinos.

4. Restaurantes
 1. Cocina
 2. Comedor
 3. Servicio de vinos y maridaje

El **quinto módulo** está dedicado a la rama principal de la hostelería: la cocina. Debido a las dimensiones de esta materia, realizaremos un acercamiento a los conceptos básicos para poder desenvolvernos dentro de una cocina.

5. Cocina
 1. Maquinaria y Utillaje
 2. Cortes
 3. Técnicas culinarias

El **sexto módulo** está dedicado a los establecimientos más comunes en España, donde se realiza una gran parte de la vida social: los bares y cafeterías. Veremos las diferencias que existen entre ellos, sus características y aprovecharemos para mostrar una parte de la gastronomía que ofrecen: desayunos, meriendas, tipos de cafés, tipos de cervezas, etc.

6. Bares y Cafeterías
 1. Introducción
 2. Comidas
 3. Bebidas
 4. Desayunos y meriendas

Aunque resulte imposible ver en profundidad la gastronomía de España, tan rica y variada, en el **módulo siete** encontramos los platos y productos más típicos. También nos ocupamos de un concepto importante en nuestra gastronomía, la dieta mediterránea y otro que está cobrando mayor importancia día a día: los productos ecológicos, producidos y consumidos en nuestra dieta.

- 7) Gastronomía
 5. Platos elaborados
 - 1) Platos típicos
 - 2) Tapas y raciones
 - 3) Dulces y postres
 6. Productos típicos

- 1) Productos del cerdo. Jamón Serrano DO
- 2) Quesos
- 3) Aceite de Oliva DO
- 4) Bebidas. DO
7. Dieta mediterránea
8. Productos Ecológicos

También facilitamos tres anexos. Por un lado, las normas básicas de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento para cualquier persona que trabaje en contacto con los mismos. En el segundo anexo, encontramos una lista de Denominaciones de Origen agrupadas por regiones. Por un lado podemos ubicar el origen geográfico del producto y por otro lado nos permite distinguir las denominaciones de las marcas u otros indicadores de las etiquetas de los productos. Finalmente, se ofrece una guía de conversación para los que tienen alguna dificultad con el idioma español

Anexos

- Manipulador de Alimentos
- Denominaciones de origen
- Guía de conversación

Biblioteca: El Aula Virtual cuenta con una biblioteca con material complementario de fácil acceso para todos los participantes.

DESTINATARIOS Y BOLSA DE TRABAJO

El curso está enfocado especialmente hacia aquellas personas interesadas en trasladarse a España a desarrollar una labor profesional dentro del sector hostelero, o bien quieran adquirir un conocimiento global de la hostelería y la cultura gastronómica española. Por ello se abordan desde técnicas culinarias a tradiciones, pasando por cuestiones legales o consejos de marketing.

Destinatarios. Todas aquellas personas interesadas en trabajar en el sector hostelero o realizar una práctica o pasantía en hoteles o restaurantes en España.

Bolsa de trabajo: Los participante están en condiciones óptimas de participar en los programas de prácticas y pasantías organizados por Instituto Hemingway, Europeaninternships, asociaciones de empresarios...

METODOLOGÍA

El curso **INCLUYE**:

- Convocatoria abierta durante todo el año.
- Duración: 40 horas estructuradas en siete unidades didácticas o módulos.
- Metodología: a distancia, mediante material didáctico, ejercicios de autoevaluación, tutorías personalizadas y ejercicio final de evaluación.

El contenido del curso se presenta sobre el Aula Virtual IHEL que permite contar con una moderna plataforma de comunicación entre profesor y estudiantes y de éstos entre sí, a través de chats, foros, biblioteca, área de descarga de contenidos...

El curso a distancia tiene una duración estimada de 40 horas que se estructura en siete módulos o unidades didácticas especialmente elaboradas para facilitar al estudiante la comprensión de la materia. Cada unidad aporta ejemplos que enriquecen

el contenido e ilustran la dinámica de aprendizaje en el aula. Todas las unidades didácticas finalizan con un ejercicio de autoevaluación que el alumno realiza para comprobar el grado de asimilación de los contenidos.

El curso finaliza con la realización de una actividad final escrita de naturaleza teórico – práctica que es evaluada por parte del equipo de formadores de Instituto Hemingway. El alumno dispone de un tutor con el que podrá contactar telefónicamente o por correo postal o a través del Aula Virtual.

La modalidad a distancia permite realizar cómodamente el curso, el propio estudiante marca el ritmo de estudio y el tiempo en que se desea completar el curso y obtener el Certificado.

Nuestros formadores

Nuestro equipo de formadores está altamente cualificado y tienen una larga experiencia en la enseñanza a distancia y a través de plataformas virtuales.

Han elaborado los materiales en cooperación con profesionales del sector hostelero para asegurar la utilidad y practicidad del material que se presenta.

Nuestros profesores aportan experiencia como creadoras de materiales didácticos y como ponentes en seminarios y conferencias.

Evaluación

Los conocimientos teórico-prácticos que el alumno haya adquirido en esta materia se valorarán mediante:

- Su participación en el aula y en los foros.
- El trabajo teórico-práctico realizado al final del curso.
- Los ejercicios de autoevaluación completados.

El alumno realizará todos sus trabajos y pruebas en castellano.