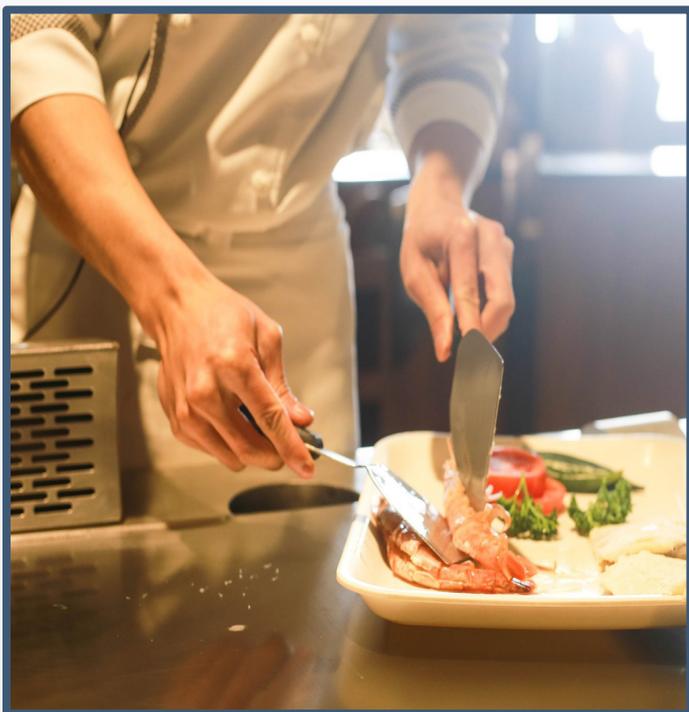


MASTER EN HOSTELERÍA



CAEFO
Campus Europeo de Formación

Master en Hostelería



En la actualidad, la riqueza hostelera y turística existente en España, obliga a prestar un servicio profesional de una forma coherente, realista y eficaz. Por esta razón, en Master en Hostelería en una excelente opción para los trabajadores de este sector.

Los alumnos del Master en Hostelería podrán dar un impulso a su carrera profesional. El master incluye las siguientes áreas temáticas.

PROGRAMA DEL MASTER EN HOSTELERÍA

ALÉRGENOS

- Alérgenos.
 - Síntomas y diagnóstico.
 - Intolerancias alimentarias.
 - Enfermedad celiaca.
 - Tratamiento de alergias e intolerancias.
 - Alérgenos alimentarios.
 - Cereales.
 - Alergia a las proteínas.
 - Alergia e intolerancia al huevo.
 - Pescados.
 - Marisco.
 - Cacahuets.
 - Apio, mostaza y sésamo.
 - Sulfitos.
 - Aspectos legislativos I.
 - Aspectos legislativos II.
 - Aspectos legislativos III.
 - Reglamento UE 2011-I.
 - Reglamento UE 2011-II.
 - Reglamento UE 2011-III.
 - Reglamento UE 2011-IV.
 - Reglamento UE 2011-V.
- Manual nueva Normativa sobre alérgenos. Análisis Reglamento de la UE N.º 1169/2011.
 - Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos
 - Guía Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Comunidad de Madrid.
 - Guía Información sobre alérgenos y Etiquetado en alimentos envasados. Comunidad de Madrid.
 - Guía Información sobre alérgenos la restauración colectiva. Generalitat Catalunya.
 - **NORMATIVA Y LEGISLACIÓN**
 - **REGLAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR**
 - Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento de la UE N.º 1169/2011



CAEFO
Campus Europeo de Formación

PROGRAMA DEL MASTER EN HOSTELERÍA

COCTELERÍA

- Introducción a la Coctelería I
- Introducción a la Coctelería II
- Los alcoholes. La Ginebra
- Los alcoholes. El Ron
- Los alcoholes. El Tequila
- Los alcoholes. El Vodka
- Los alcoholes. El Whisky
- Cócteles con Ginebra
- Cócteles con Ron
- Cócteles con Tequila
- Cócteles con Vodka
- Cócteles con Whisky
- Cócteles sencillos para sorprender

Cócteles con Ginebra

- Cóctel Alexander
- Cóctel Bull Dog
- Cóctel Cream Fizz
- Cóctel Goleen Dawn
- Cóctel Martini Sweet
- Cóctel Terremoto

Cócteles con Ron

- Cóctel Bolero
- Cóctel Butterfly
- Cóctel Flamingo
- Cóctel Macambo
- Cóctel May Tai

Cócteles con Tequila

- Cóctel Margarita
- Cóctel México Pacífico
- Cóctel Rosita
- Cóctel Tequila Fresco
- Cóctel Tequila Sauver
- Cóctel de Frutas

Cócteles con Vodka

- Cóctel Bloody Mary
- Cóctel Canguro
- Cóctel Marka Kalinda
- Cóctel Vodka Gibson
- Manual básico de Coctelería

MENU ENGINEERING

- Introducción. Objetivos generales del curso.
- Cálculo de la Rentabilidad de los platos de nuestra carta.
- Cálculo de la Rentabilidad Total de los platos de nuestra carta.
- Análisis de la Popularidad de los platos de nuestra carta.
- Categorización de los platos de nuestra carta.
- Estrategias sobre las categorías de nuestros platos.
- El Menú Engineering. Ejemplos.

EJERCICIOS

- Familia de Cremas y Potajes.
- Familia de Carnes.
- Familia de Pescados.
- Familia de Postres.
- Familia de Arroces y Pastas.
- Herramienta Menú Engineering.
- Herramienta Menú Engineering. Solución a los ejercicios.



PROGRAMA DEL MASTER EN HOSTELERÍA

COCINA CREATIVA

- Introducción a la cocina creativa
- Cambios en el proceso de producción
- El estilo en la Cocina
- Creatividad
- Normas y Combinaciones organolépticas básicas
- Presentación de elaboraciones
- Espumas
- Cocina bajo cero
- Texturas culinarias
- Materias primas
- Elaboración de Recetas I
- Elaboración de Recetas II

COCINA FRÍA

- Departamento-Área de Cocina.
- Recepción de mercancías.
- Recepción de géneros.
- Control de temperaturas en las cámaras.
- Nuevas tendencias.
- Fundamentos de la congelación.
- Aspectos bioquímicos de la congelación.
- La técnica de vacío I.
- La técnica de vacío II.
- La cadena fría.
- Principios fundamentales de la cadena fría.
- Terminología.
- Recetario I.
- Recetario II.



CAEFO
Campus Europeo de Formación

ADEMÁS, CON TU MATRÍCULA...

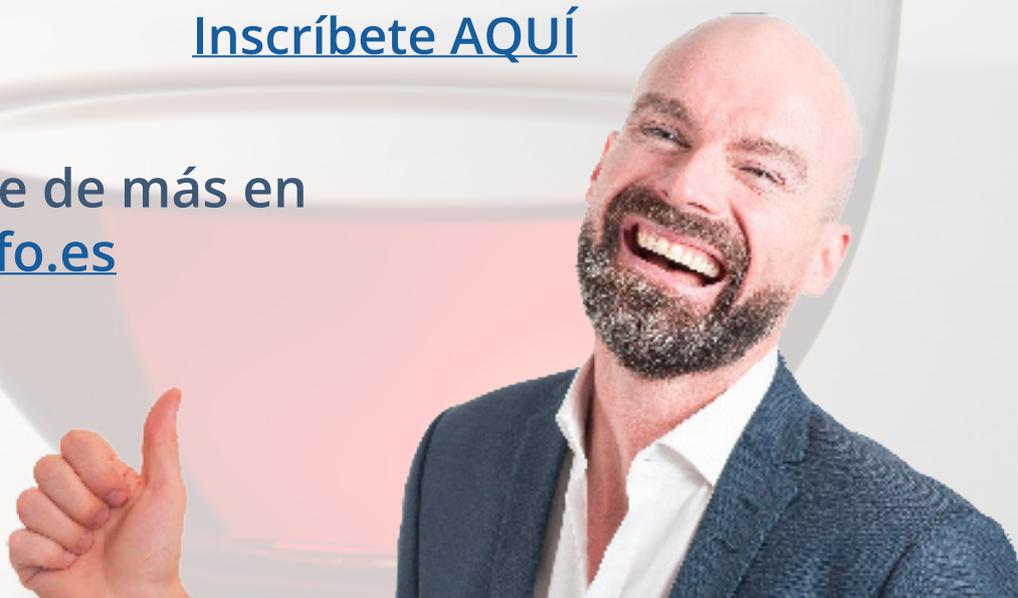
BIBLIOTECA PREMIUM 40 CURSOS ONLINE

- » Análisis Económico Financiero de la Empresa
- » Contaplus flex
- » Facturaplus flex
- » Curso de Proyectos de Inversión
- » La Facturación como gestión comercial
- » Contabilidad Avanzada
- » Gestión de Equipos de Trabajo
- » Los Fundamentos del Concepto de Liderazgo
- » Gestión Eficaz de Reuniones
- » Coaching -Desarrollo Profesional Estratégico
- » Habilidades Directivas Complementarias
- » Dirección y Motivación de Equipos
- » Presentaciones Orales Eficaces
- » Curso de Siltra
- » El recibo de salarios o nómina
- » Nominaplus flex
- » Auditorías de Prevención de Riesgos Laborales
- » Riesgos Personales y en el Trabajo en Comercios – COVID 19
- » Curso de Internet y Google Drive
- » Primeros pasos con Excel 2016
- » Primeros pasos con Word 2016
- » WordPress
- » Formación en Nuevas Tecnologías para Directivos de Pyme
- » Gestión Informatizada de Archivos de Empresa
- » Diseño de un Plan de Negocio en la Empresa
- » Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Gestión Laboral y Fiscal
- » Curso de Prácticas de Oficina
- » Big Data
- » Teletrabajo
- » Formación de protección de datos para trabajadores
- » Inglés para secretarías
- » Registro retributivo y auditoría retributiva
- » Inglés para comerciantes
- » Posicionamiento Web
- » Community management – Marketing en las Redes Sociales
- » Atención al cliente y calidad en el servicio
- » Técnicas de marketing
- » Comercio electrónico
- » LinkedIn para empresas
- » Escaparatismo

¡NO DEJES PASAR ESTA OPORTUNIDAD!

[Inscríbete AQUÍ](#)

O infórmate de más en caefo.es



CAEFO
Campus Europeo de Formación