



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso Superior de Camarero + Curso Universitario de Sumiller (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso Superior de Camarero + Curso Universitario de Sumiller (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS)



DURACIÓN
290 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
4 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Curso Superior de Camarero con 180 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Certificación Universitaria en Sumiller con 4 Créditos Universitarios ECTS (Curso Homologado y Baremable en Oposiciones de la Administración Pública)

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

satisfacer las necesidades de clientes con personalidades diferentes.

- Conocer las funciones y características principales que debe tener un Sommeliero Profesional.
- Conocer los diferentes tipos de vinos que se pueden encontrar en el mercado.
- Reconocer las características, defectos y virtudes del vino.
- Saber recomendar para cada tipo de comida, comensal, etc. el tipo de vino adecuado.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos con respecto a los servicios de bar, cafetería, restaurante de forma general.

Para qué te prepara

El siguiente Curso Superior de Camarero + Curso Universitario de Sumiller (Doble Titulación + 4 Créditos ECTS) le prepara para desarrollar el proceso de servicio de un camarero, en alimentos, bebidas y complementos en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería, restaurante, etc. Además le prepara para conocer el vino a través de su cata y del análisis sensorial y así poder ofrecerle al cliente el más recomendado para la ocasión.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad en bares-cafeterías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, pudiendo ser trabajador autónomo o por cuenta ajena. También desarrolla su actividad profesional en grandes y en medianas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del jefe o segundo jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente / Sommelier, Enología, Cata de vinos, Hostelería.

TEMARIO

PARTE 1. CAMARERO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE

1. La acogida y la despedida

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES PREVIAS AL SERVICIO

1. Limpieza y repaso de material
2. Transporte de material limpio
3. Mise en place del comedor

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SERVICIO DE RESTAURANTE

1. Normas del servicio de comedor
2. Desarrollo del servicio de mesas
3. Presentación de cartas y toma de comanda

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIFERENTES OFERTAS GASTRONÓMICAS

1. Tipos de servicio en el comedor
2. Servicio de vinos
3. Servicio de eventos especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MISE EN PLACE DEL BAR

1. Descripción de la maquinaria utilizada en el bar
2. Limpieza del material y otros elementos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SERVICIO DE BAR

1. Principales tipos de bares
2. Personal necesario en el bar
3. Diferentes áreas del bar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SERVICIO DE BEBIDAS

1. Servicio de refrescos
2. Servicio de aperitivos
3. Servicio de aguardientes y licores
4. Servicio de bebidas calientes

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Prevención de riesgos laborales
2. Accidentes laborales más comunes en el restaurante y bar

MÓDULO 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Definición de atención al cliente
2. El servicio al cliente
3. Principios de la atención al cliente
4. Protagonistas de la atención al cliente
5. Planificación de la atención al cliente
6. Organización de la atención al cliente
7. Gestión de la calidad en la atención al cliente
8. La atención al cliente y el servilismo
9. El tiempo y la atención al cliente
10. Normas básicas de actuación
11. Quejas y reclamaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL TRATO CON EL CLIENTE

1. Actitudes positivas
2. Potencial para el trato con clientes
3. Cualificación para el trato con clientes
4. Formación para el trato con clientes
5. La motivación para el trato con clientes
6. El trato con el cliente: cómo conseguir clientes satisfechos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL TRABAJO EN EQUIPO

1. El trabajo en equipo
2. El clima grupal
3. Un grupo y un equipo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS CLIENTES

1. Tipos de clientes
2. Situaciones difíciles

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN

1. La comunicación y el servicio al cliente
2. Los elementos del proceso de comunicación
3. Habilidades en la comunicación
4. Normas básicas en el uso del lenguaje
5. El lenguaje verbal
6. El lenguaje no verbal
7. Las barreras de comunicación
8. Tipos de comunicación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PROCESO DE VENTA

1. El camarero y la venta

2. Análisis de los componentes de venta
3. Etapas de la venta
4. Tipos de venta

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA CALIDAD DEL SERVICIO

1. ¿Qué es calidad?
2. La evolución de la calidad
3. Sistemas de calidad en el servicio
4. La calidad diferencial y la segmentación de clientes
5. El cliente interno
6. La orientación al cliente
7. Los costes y la calidad de atención al cliente
8. La satisfacción del cliente
9. Necesidades y aspiraciones del cliente

PARTE 2. SUMILLER

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

1. La vid a través de la historia
2. La uva y sus componentes
3. Fermentación de la uva y composición del vino
4. Tipos de vino y características principales
5. Elaboración y crianza del vino
6. Zonas Vinícolas de España y el extranjero
7. Las Denominaciones de Origen. El INDO
8. Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

1. Introducción.
2. Tipos de servicio.
3. Normas generales de servicio.
4. Utensilios del sumiller empleados en el servicio del vino.
5. Abertura de botellas de vino.
6. La decantación: objetivo y técnica.
7. Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARTAS DE VINOS.

1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
2. Composición, características y categorías de cartas de vinos.
3. Diseño gráfico de cartas de vinos.
4. Política de precios.
5. La rotación de los vinos en la carta:
 1. - Popularidad
 2. - Rentabilidad.
6. Las sugerencias de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. ¿Por qué conocer de vinos?
3. Definición y metodología de la cata de vinos
4. Equipamientos y útiles de la cata
5. ¿Cómo organizar una cata de vinos?
6. Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES DE LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. Visual
3. Olfativa
4. El gusto y los sabores elementales
5. Equilibrio entre aromas y sabores
6. La vía retronasal
7. Características sensoriales de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

1. Alteraciones y defectos del vino
2. Temperatura del vino para la cata
3. Orden de la presentación
4. Fichas de cata: estructura y contenido
5. Puntuación de las fichas de cata
6. Técnicas y elementos importantes de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

1. Introducción
2. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
3. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
4. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
5. La recepción de los vinos
6. Sistema de almacenamiento de vinos
7. La bodega
8. La bodeguilla o cava del día
9. La conservación del vino
10. Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino
11. Métodos de rotación de vinos
12. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
13. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

1. Vino y gastronomía
2. Introducción al maridaje
3. Definición de maridaje y su importancia

4. Reglas básicas del maridaje
5. Armonización de los vinos
6. Maridaje de vinos y aperitivos
7. Maridaje de entradas y vinos
8. Maridaje de vinos y ensaladas
9. Maridaje de vinos y pescados
10. Maridaje de vinos y carnes
11. Maridaje de pastas y vinos
12. Maridaje de vinos y quesos
13. Maridaje de vinos y Foie Gras
14. Maridaje de vinos y setas
15. Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1. Introducción
2. Alianzas clásicas de vinos
3. Los sentidos y el maridaje
4. La cocina y el vino
5. Enemigos del maridaje

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group