



Excelencia profesional



Soluciones empresariales



Formación específica



CATÁLOGO FORMATIVO 2018

OFERTA FORMACIÓN PRESENCIAL 2018

HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN

Acción	Horas
Seguridad Alimentaria: Manipulador de alimentos	6
Alergias alimentarias en hostelería. Normativa europea 1169/2011	6
Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)	6
Etiquetado de los alimentos	6
Confección de cartas y menús según Normativa europea 1169/2011	4
Atención al cliente en hostelería (por departamentos)	8
Gestión de quejas y reclamaciones. El cliente difícil	8
Protocolo en hostelería (por departamentos)	8
Mantenimiento y control de piscinas	16
Camarera de Pisos	20
Gobernanta	20
Autoestima y competencias emocionales (dirigido a camareras de piso)	8
Decoración de buffet	16
Tallado de verduras	12
Coctelería	8
Cocina creativa	20
Perfeccionamiento de camarero de bar- restaurante	16
Prevención de riesgos laborales en hostelería (por departamentos)	8
Prevención de incendios, Nivel I	4
Prevención de incendios, Nivel II	8

HABILIDADES DIRECTIVAS

Acción	Horas
Trabajando en equipo	8
Comunicación asertiva, resolución de conflictos, negociación	8
Construyendo equipos de trabajo. Motivación y liderazgo	8
El clima laboral. Mejoras y motivación en el entorno de trabajo	8
Coaching de equipos. Herramientas para el éxito	8
La inteligencia emocional aplicada a la gestión de equipos de trabajo	8
Habilidades directivas	8
Gestión del estrés	6

IDIOMAS

Acción	Horas
Ruso	20
Inglés	20
Alemán	20
Francés	20

* LOS CONTENIDOS DE LOS CURSOS DE IDIOMAS SE ADAPTAN AL NIVEL DE LOS PARTICIPANTES Y LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA/ DEPARTAMENTO



OFIMÁTICA

Acción	Horas
Excel	16
Word	16
Access	16
Power Point	10
Outlook	10
* LOS CONTENIDOS DE LOS CURSOS DE OFIMÁTICA SE ADAPTAN AL NIVEL DE LOS PARTICIPANTES Y LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA/ DEPARTAMENTO	



HABILIDADES PERSONALES/PROFESIONALES

Acción	Horas
Protocolo e imagen personal (por departamentos)	8
Autoestima y bienestar personal	8
Gestión del tiempo	6
Comunicación interpersonal	8
Técnicas de relajación y control del estrés	8
Competencias emocionales para la comunicación y resolución de conflictos	8

MARKETING, COMERCIO Y VENTAS

Acción	Horas
Técnicas de venta	8
Up-selling y Cross-selling	12
Revenue management, rentabilidad hotelera	16
Habilidades comerciales	8
Atención al cliente. Gestión de quejas y reclamaciones	10

CURSOS SANITARIOS

Acción	Horas
Soporte vital básico y DESA	8
Reciclaje de Soporte Vital básico y DESA	4
Primeros Auxilios	8
Primeros auxilios, salvamento y socorrismo acuático en piscinas	30
Reciclaje de Primeros auxilios, salvamento y socorrismo acuático en piscinas	8
CURSOS RECONOCIDOS POR LA ESSSCAN*	

FORMACIÓN A MEDIDA

En Eduka-te buscamos siempre ofrecerle el mejor servicio. Por ello, si no ha encontrado el curso que buscaba o las características de este no se adaptan a lo que buscaba, por favor, contacte con nosotros. En el menor tiempo posible le enviaremos una oferta a su medida de forma que encuentre la formación idónea para usted o sus empleados.



- 649 350 479
- 652 173 638



- ana.alves@eduka-te.com
- margarita.mitkova@eduka-te.com



Eduka-te
Solutions