



Partner 
desarrollo
GRUPO PARTNER DESARROLLO



Tu Partner estratégico



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

partnerdesarrollo.com



► *Nuestro Mantra*

Expertos en formación técnica especializada en hostelería, personalizada y totalmente bonificada desde 2004.

- Expertos en formación especializada y práctica en hostelería
- Análisis exhaustivo y formación adaptada a la necesidad del cliente
- Bonificada 100% a través de FUNDAE
- Algunos de nuestros clientes más populares: Meliá, Barceló, H10, Lopesan
- Formadores expertos desde 2004 con dilatada experiencia real
- Gestión total de trámites administrativos
- Mejora de la imagen y servicio del hotel
- Comunicación directa
- Seguimiento de resultados, plan de mejora y actualización
- Modernización del sistema de trabajo

FORMACIÓN DE EMPRESAS

Gracias a nuestro conocimiento y experiencia en el sector, hemos detectado una serie de gaps o carencias en los diversos productos y servicios ofrecidos en la industria hotelera.

En base a las principales problemáticas detectadas, elaboramos un catálogo de cursos enfocados al sector de la hotelería y la restauración.



Cualificación rápida del personal de forma práctica y personalizada. Actualizar el sistema de trabajo (Jefes y subefes de departamento). Aumentar la calidad de servicio de los distintos departamentos. Facilitar la gestión de trámites administrativos. Seguimiento de resultados y plan de mejora. Rotación de personal.

Aumentar la calidad de servicio en sala, cocina, pisos y recepción. Cualificar el personal. Disminuir costes y aumentar ventas. Todo rrhh y explotación. Mejora de la imagen y servicio del hotel. Mejora de técnicas específicas y de upselling
Mejorar los costes. Mejora técnica específica. Especializar al personal

96%

Grado de satisfacción

+2000

Alumnos cada año

100%

Bonificable a través de FUNDAE

+200

Programas online

+30

Formadores en el equipo

2

Centros de gestión (Palma de Mallorca y Marbella)

▶ Equipo de formadores





Objetivos de las formaciones presenciales



Realizar continuas simulaciones y casos prácticos de la realidad y promover la participación del alumno, de manera individual o grupal.



Establecer una conexión entre alumnos, tutores, profesores y técnicos de **Grupo Partner Desarrollo** para formar un equipo de apoyo. El objetivo es superar los obstáculos que se puedan producir durante el desarrollo del programa.



Desarrollar una tutorización personalizada para promover el aprendizaje de los alumnos y ofrecerles una mayor flexibilidad en la gestión del tiempo y los horarios.



Garantizar la profesionalidad en la formación de turismo. Colaboramos con más de 200 empresas del sector turístico y grandes profesionales en activo.

Metodología

teórica y práctica aplicada las exigencias del sector turístico

- 1** Nos adaptamos al nivel del alumno. Entendemos que el proceso formativo tiene que ser útil y que cada alumno tiene un ritmo de aprendizaje distinto.
- 2** Incorporamos recursos didácticos tecnológicos y herramientas de comunicación en el proceso formativo.
- 3** Ofrecemos apoyo personalizado en todo momento. Contarás con un tutor especialista para cada módulo que resolverá todas tus dudas y te ayudará en la realización de los casos prácticos.
- 4** Contamos con una Guía metodológica del alumno para que el alumno sepa en cada momento su progreso y su consecución de objetivos. Asimismo se mantendrá actualizada la información sobre su progreso y los resultados evaluativos de las actividades realizadas.



Ventajas y posibilidades en formaciones online



Accesos a personas de la organización contratante para supervisar la evolución de los estudiantes. Envío de informes del estudiante



Desarrollo de contenidos y programas a medida, totalmente personalizables



Tutorías semanales, foros y casos prácticos



Opciones: 100% online con seminarios en streaming, o bien presencial



Posibilidad de personalizar la plataforma e-learning con logos y corporate line de la cadena hotelera o de restaurantes



Asistencia continua al estudiante a través de emails y tutorías



Contenido visualizable a través de ordenador, Tablet o smartphone



Vídeos, teoría, pdf, cuestionarios, casos prácticos, Business cases...

Formación para empresas

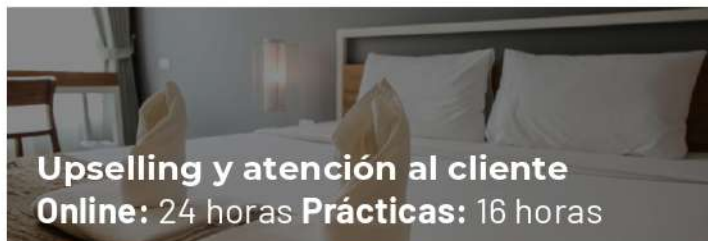
Todas las empresas que cotizan a la seguridad social disponen de un crédito que pueden aprovechar para organizar cursos para sus trabajadores, descontándose del pago de los seguros sociales. Los trabajadores dados de alta en la fecha de inicio del curso pueden beneficiarse de la formación, al igual que los trabajadores fijo-discontinuo en periodo de no ocupación (aportando su informe de vida laboral). Nuestros cursos están diseñados para que un número mínimo de participantes puedan ser **100% bonificados**. Para ello es necesario disponer de crédito suficiente, se imparta total o parcialmente, dentro de la jornada laboral. El mínimo de alumnos establecido para completar la formación es del 75%. La empresa nos facilita sus datos y los participantes exigidos por FUNDAE y nosotros gestionamos todos los trámites. Nos comunicamos y tramitamos la bonificación de los cursos a FUNDAE atendiendo la normativa reguladora. Nos comprometemos a resolver todas las dudas y trabajamos con responsabilidad para el correcto trámite de las bonificaciones.

Formaciones presenciales in- company

Partner 
desarrollo
GRUPO PARTNER DESARROLLO


ASOLAN
ASOCIACIÓN INSULAR DE EMPRESARIOS
DE HOTELES Y APTOS. DE LANZAROTE

▶ Programas mixtos y presenciales in-company



Upselling y atención al cliente Online: 24 horas Prácticas: 16 horas

Lista de contenido

- Preparación de la sala y el bar
- Mise en place
- Protocolo y operativa de servicio
- Checklist de apertura y de cierre
- Presentación del producto
- Técnicas de venta y upselling
- El servicio en el bar
- El servicio en el buffet
- Comunicación efectiva, leadership, gestión de conflictos



Imagen y estrategia en los buffets de hotel Online: 30 horas Prácticas: 18 horas

Lista de contenido

- Concepto de buffet
- Control de costes mediante el marketing
- Captación de clientes en el buffet
- Flujo de clientes a donde los dirigimos
- Escaparatismo básico
- Como sorprender



Gestión y operativa de bares Online: 50 horas Prácticas: 12 horas

Lista de contenido

- El bar y la carta de bebidas
- Servicio y gestión de bares
- Gestión de las personas
- El beverage: principales bebidas
- La coctelería
- La cafetería: el coffee máster
- Parte práctica: Mise en place del bar, dotación de material para el bar y coctelería
- Elaboración de escandallos de bebidas
- Elaboración de café
- Mantenimiento de la máquina de café
- Servicio de los principales destilados
- Elaboración de cocktails classics (mojito, daiquiri, margarita...)



Gestión de cocinas y show cooking Online: 90 horas Prácticas: 16 horas

Lista de contenido

- Formar al personal de cocina en productos de cocina
- Formar al personal de cocina en mejora de la productividad
- Desarrollo de técnicas para la gestión del cliente
- Formar al personal en el servicio de showcooking y su relación con el cliente
- Organización de la cocina en vivo
- Organización en áreas de trabajo
- La distribución del tiempo de trabajo
- Diferentes partes de la cocina en vivo, zona showcooking
- Como montar mono raciones en vivo
- Elaboraciones
- Características que debe tener un buen cocinero para trabajar en el showcooking
- Como debe ser nuestro producto



Cocina al vacío

Online: 8 horas

Prácticas: 16 horas



Cocina de impacto

Online: 18 horas

Prácticas: 20 horas



Cocina vegana y vegetariana

Online: 18 horas

Prácticas: 18 horas



Asados y rellenos para trinchar

Online: 6 horas

Prácticas: 12 horas



Curso de arroces

Online: 6 horas

Prácticas: 18 horas



Cocina oriental

Prácticas: 12 horas



Cocina de aprovechamiento

Prácticas: 16-24 horas



Cocina creativa y emplatado Gourmet

Prácticas: 18 horas



Housekeeping: stay with us

Prácticas: 18 horas



Recepción: best welcome ever

Prácticas: 18 horas



Alemán A1 y A2 en la hostelería

Online: 18 horas

Prácticas: 18 horas



Inglés A1 y A2 en la hostelería

Online: 18 horas

Prácticas: 18 horas

Formación presencial



Cocina

- Carnes y carnes a la brasa
- Carta y emplatado
- Cocina al vacío
- Cocina de aprovechamiento
- Cocina del Magreb
- Cocina del sureste asiático y sushi
- Cocina en vivo
- Cocina infantil
- Cocina temática del mundo
- Cocina vegetariana y vegana
- Conservas
- Elaboración de menús
- Ensaladas del mundo
- Estrategia del buffet
- Estrategia del buffet de desayuno
- Gestión de buffet
- Mar y brasas
- Marketing visual del buffet
- Operativa de buffet y cocina para jefes
- Pinchos y tapas
- Sopas y cremas frías
- Steak house
- Cocina de alto impacto
- Cocina étnica
- Cocina vegana
- Cocina tradicional y km0
- Cocina francesa
- Cocina Street food
- Cocina de vanguardia y gourmet

Bar y sala

- Actitud en el servicio
- Barista
- Barra de vermut
- Coctelería moderna
- Cócteles de bienvenida
- Combinados
- Carta de cafés
- Diseño de carta de bebidas
- Elaboración del escandallo
- F&B Manager
- Gestión, control y RRHH para jefes de bar y comedor
- Gestión de compras
- Gin-tonic
- Licuados y smoothies
- Mejora de ventas
- Mini coctelería
- Mise en place y carta coctelería
- Montaje y organización de eventos
- Perfeccionamiento del servicio de bar
- Servicios y conocimiento de la carta de vinos
- Servicio 5 estrellas

Pastelería

- Monoración o minibocaditos
- Tartas clásicas
- Tartas modernas
- Pastelería alemana
- Pastelería casera
- Pastelería de aprovechamiento
- Pastelería francesa
- Pastelería salada
- Pastelería vegana
- Pastelería 5"
- Postres en vaso
- Postres unipersonales o individuales
- Repostería

Ventas

- Responsabilidad social corporativa en el departamento de F&B
- Mejorar ventas en bar y comedor
- Fuera de carta: upselling
- Organización de eventos

Gestión

- Control y gestión del departamento de alimentos y bebidas
- Diseño de interiores para restaurantes
- Elaboración de escandallo
- La mejor publicidad: la carta
- Gestión de dietas especiales: buffet y eventos
- Organización de eventos: el buffet
- Toma el pulso a tus ingresos y costes

Higiene

- Higiene alimentaria
- Calidad y medioambiente en el departamento de F&B
- Plan de limpieza



Formación presencial



Room división

- Actitud y presencia 5"
- Atención al cliente y gestión de quejas
- Bienvenida al cliente
- Camarera de pisos
- Coaching de equipos
- Comunicación en la recepción
- Comunicación interdepartamental
- Despedida del cliente
- Etiqueta telefónica
- Gobernanta
- Identificar a nuestro cliente
- Liderazgo a través del autoconocimiento
- Procesos básicos, tareas y calidad- GUEST EXPERIENCE
- Procesos básicos, tareas y calidad- HOUSEKEEPING
- Procesos básicos, tareas y calidad- RECEPCIÓN
- Programa de entretenimiento
- Programa clientes VIP
- Upselling en la recepción
- ¡WOW moments!

RRHH

- Analizar en el cambio
- Atención al cliente para fidelizar
- Gestión de conflictos
- Gestión de equipos en remoto
- Gestión de personas en hostelería
- Iniciativa y proactividad
- Liderazgo y cohesión del equipo a través de la herramienta DISC
- Orientación al cliente
- Presentación de impacto

Marketing

- Análisis de viabilidad
- Análisis interno
- Benchmark del set competitivo
- Elaboración de un estudio de mercado
- Resiliencia comercial
- Social media gastronómico
- Upselling y crossselling
- Venta telefónica

Servicios técnicos

- Ahorro energético en establecimientos hoteleros
- Orientado en SSTT
- Mantenimiento de salas técnicas de calderas
- Plan general de mantenimiento para un hotel
- Mantenimiento eléctrico



Formaciones y programas online



Valor añadido en formaciones online

Enfoque en habilidades técnicas y específicas para la gestión eficiente

Contenidos realizados por profesionales de prestigio del sector

Contenidos altamente dinámicos y seguimiento personalizado del estudiante

Webinars, foros, chat, mensajería interna y masterclass en directo

Contenidos variados: videos, pdf, entrevistas con profesionales del sector, cuestionarios, casos prácticos a desarrollar, role plays

Mensajería interna, fórmulas y herramientas empresariales para aplicar en tu empresa

Accesible desde ipad, móvil u ordenador de escritorio

Programas adaptados a tod@s: desde la base hasta el experto

Contenido necesario y práctico 100% aplicable en la operación de cada día

100% compatible con actividad profesional: unos 50 min diarios

Opciones de personalización

Fecha de inicio y finalización a medida

Inclusión del logo de la compañía en la plataforma

Evento de bienvenida en exclusiva con participación en directo o vídeo con mensajes corporativos por parte de la dirección

Grabación de entrevistas a directivos

Eliminación o sustitución de píldoras

Subida a la plataforma de documentos corporativos

Foros en exclusiva

Tutor en exclusiva

Diplomas de bienvenida y finalización certificados con tecnología blockchain

Posibilidad de trasladar el programa a la plataforma LMS del cliente

▶ Programas de menos de 100 h en habilidades específicas

Idiomas

Inglés B1	70 h
Inglés B2	60 h
Alemán A1	90 h
Alemán B1	90 h
Francés A2	90 h
Italiano B1	80 h
Alemán A2	80 h

Administración y gestión

Contabilidad, administración y gestión	90 h
Programa avanzado <i>Agile</i> project management	90 h
Fiscalidad de productos financieros y de las inversiones	90 h
Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección	80 h
Lengua extranjera profesional distinta del inglés para la asistencia a la dirección	80 h
Habilidades sociales de comunicación y resolución de conflictos en el centro de trabajo	70 h
Comunicación oral y escrita en la empresa	
Posicionamiento en buscadores	70 h
Lean office	50 h
Motivación humana en los grupos de trabajo	50 h
Gestión fiscal - IRPF	50 h

Recursos humanos y calidad

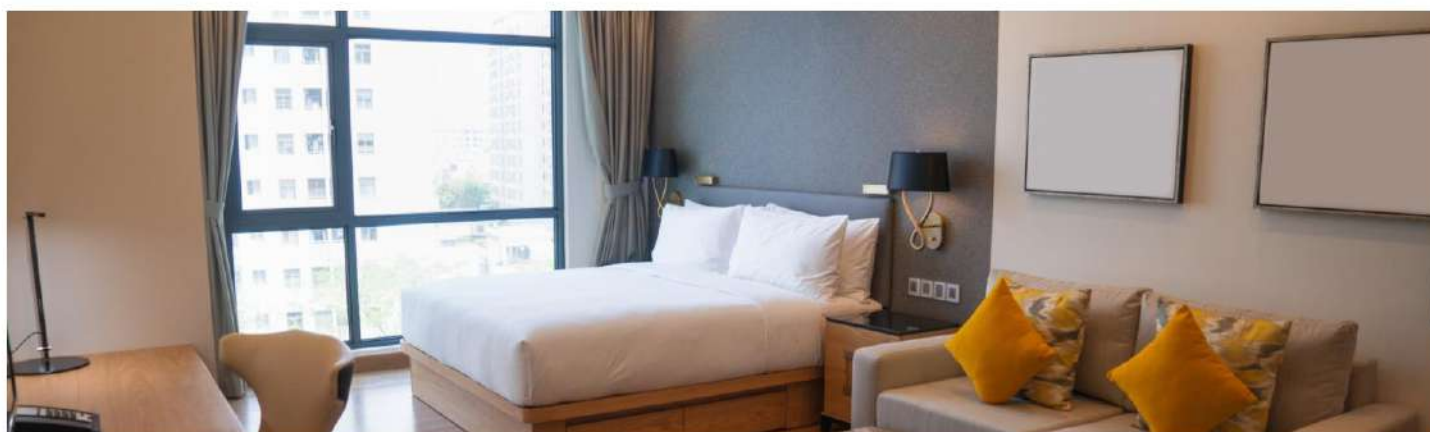
Relaciones laborales	60 h
Reclutamiento y selección de personal	60 h
Transformación cultural en las organizaciones	60 h
Gestión de recursos humanos	50 h
La inteligencia emocional y su trascendencia en la organización empresarial	50 h
Comunicación interna	20 h
Gestión del cambio en las organizaciones	20 h
La igualdad efectiva entre hombres y mujeres en la empresa	20 h

Soft skills

Marca personal	25 h
Liderazgo	25 h
Gestión del tiempo	25 h
Presentaciones en público	25 h
Motivación	25 h
Trabajo en equipo	25 h

Hostelería y turismo

Inglés profesional para turismo	90 h
Aprovisionamiento en restauración	90 h
La innovación en la cocina	80 h
Preparación de aperitivos	80 h
Manipulación de alimentos: comidas preparadas	80 h
Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias	30 h



▶ Programas a partir de 100 h en habilidades específicas

Dirección y gestión

· Liderazgo y dirección de las organizaciones	100 h	· Alemán A1	150 h
· Dirección empresarial	210 h	· Alemán A2	150 h
· Dirección financiera	100 h	· Alemán B1	240 h
· Iniciación al Project Management	100 h	· Alemán B2	240 h
· Liderazgo estratégico	120 h	· Alemán C1	240 h
· Programa de desarrollo directivo	180 h	· Francés A1	150 h
· Técnicas de Secretariado de dirección	100 h	· Francés A2	150 h

Idiomas

Recursos humanos y calidad

· Gestión de Recursos Humanos: optimización y organización	200 h	· Francés B1	100 h
· Salario y Contratación	100 h	· Inglés A1	150 h
· Sistema de gestión de la calidad. UNE-EN-ISO 9001:2008	110 h	· Inglés A2	100 h
· Sostenibilidad ambiental	210 h	· Inglés B1	240 h
· Auditoría de sistemas de gestión de la calidad	200 h	· Inglés B2	240 h
		· Inglés C1	240 h
		· Inglés en la restauración	110 h
		· Italiana A1	100 h
		· Italiano A2	100 h
		· Portugués A1	150 h

Marketing y comercial

· Adobe Photoshop CC Completo	120 h
· Community Manager, herramientas, analítica e informes	100 h
· Marketing Digital	100 h
· Marketing y reputación online: comunidades virtuales	180 h
· Photoshop básico	100 h
· Social media marketing en comercio	100 h
· Especialista en Marketing digital	130 h

Mantenimiento y servicios técnicos

· Instalación de climatización	120 h
· Mantenedor de climatización	100 h
· Mantenimiento de Sistemas de Instrumentación y control	100 h
· Mantenimiento industrial	180 h
· Mantenimiento y Reparación de Máquinas y Equipos Eléctricos	100 h

Informática

· Análisis de datos y programación con Microsoft Power BI	120 h
· Desarrollo web para comercio electrónico	150 h
· Gestión de sitios web	200 h

Alimentos y bebidas

· Cocina de la Pasta, Arroz, Legumbre y Hortalizas	100 h
· El servicio de comidas de centros sanitarios y sociosanitarios	100 h
· Elaboraciones básicas para pastelería-repostería	100 h
· Emprender en Restauración	100 h
· Estrategias de servicios: Calidad y orientación al cliente	100 h
· Gerente de Centro de Restauración Moderna	210 h
· Gestión de la restauración	100 h
· Gestión de sistemas de seguridad alimentaria	120 h
· Gestión en Restauración: Diseño en proceso de servicio	100 h
· Innovación en Restauración	100 h
· Manipulación en crudo y conservación de alimentos	125 h
· Nutrición y dietética	110 h
· Ofertas Gastronómicas: Diseño y Comercialización	120 h
· Salud y Alimentos Funcionales	150 h

Administración

· Análisis económico financiero de la empresa	125 h
· Contabilidad Financiera	100 h
· Contabilidad general, Contaplús y fiscalidad	120 h
· Excel Avanzado	100 h
· Microsoft Office 2010	200 h
· Microsoft Office 2016	200 h
· Ofimática	100 h
· Ofimática Básica	115 h
· Ofimática en la nube: Google Drive	100 h

Programas de formación universitaria



Negocios

· Marketing y Dirección Comercial-OG	125 h
· Transformación Digital	125 h
· Entorno Socioeconómico Internacional	125 h
· Creación de Empresas (Entrepreneurship)	125 h
· Gestión de Operaciones de Empresas Multinacionales	125 h
· Estrategia de Empresa	125 h
· Gestión de Operaciones	125 h
· Cultura Lean (Lean Thinking) OG	125 h
· Dirección de Recursos Humanos OG	125 h

Turismo y hostelería

· Dirección de Eventos, Grupos y Convenciones	125 h
· Dirección de Operaciones Hoteleras	125 h
· Dirección de Habitaciones en Hoteles de gran lujo	125 h
· Dirección de Alimentos y Bebidas	125 h
· Gestión de Destinos y Ciudades Inteligentes	125 h
· Innovación y dirección de Marketing Turístico y Hotelero	125 h
· Gestión de Reputación Online de Hoteles	125 h

Recursos humanos

· Liderazgo y Emprendimiento	125 h
· Comunicación 360º	125 h
· Uso de las nuevas herramientas de IA en RRHH	125 h
· Recursos Humanos y ODS 2030 OG	125 h
· Reclutamientos 4.0	125 h

Proyectos

· Dirección de Proyectos OG	125 h
· Cultura Lean (Lean Thinking)	125 h
· PMO – Oficina de Dirección de Proyectos	125 h
· Gestión Ágil de Proyectos OG	125 h
· Análisis de Negocio (Business Analysis)	125 h
· Gestión del Cambio Organizacional	125 h
· Estrategia de Financiación de Proyectos y Empresa	125 h

Finanzas

· Mercados Financieros	125 h
· Instrumentos Financieros Avanzados	125 h
· Gestión de Carteras	125 h
· Creación de Empresas (Entrepreneurship)	125 h
· Fintec. Finanzas y Economía digital	125 h
· Valoración de Empresas	125 h
· Mercados Financieros Internacionales y Comercio Global	125 h
· Gobierno Corporativo y Responsabilidad Social	125 h
· Compliance Financiero	125 h
· Normas Internacionales de Información Financiera	125 h

Marketing y ventas

· Dirección de Ventas	125 h
· Prospección y Análisis de Demanda	125 h
· Dirección de Comunicación de Empresa	125 h
· Internacionalización de Empresa	125 h
· Marketing y Comunicación Digital	125 h

Tecnología

· Dirección de Transformación Digital	125 h
· Disrupción Global de las Grandes Empresas Tecnológicas	125 h
· Uso de herramientas IA (texto, imagen, voz y vídeo)	125 h
· Programación sobre la blockchain	125 h

Másters Universitarios

Dirección de hoteles y empresas de restauración

Innovación y marketing turístico

Dirección Financiera

Dirección de Proyectos

Dirección de empresas (MBA)

MBA en Recursos Humanos



SHERPA

Manuales de Operaciones audiovisuales

• Programa SHERPA

¿Te imaginas que cada empleado que comience en tu empresa la conozca perfectamente desde el día 1?

Que conozca su misión, visión, valores..., ¡todos los procedimientos de servicio aplicables!

Ahora es posible gracias al programa SHERPA.

Preparamos un programa de vídeo y manual en el que cada colaborador podrá acceder a nuestra plataforma y aprender todo lo que necesite saber de tu empresa.

Desarrollamos los vídeos en tu empresa, con tu personal, con tus productos...

El nuevo colaborador accede a nuestra plataforma con una clave y seguirá el proceso "on boarding" de manera idéntica a como haría un vídeo curso, desde cualquier lugar y con cualquier dispositivo

• **Elaboración de manual operativo y de procedimientos** para los distintos departamentos del hotel o restaurante

• **Recepción, habitaciones, restaurantes, bares, mantenimiento...**

• **Grabación de vídeos con el mismo equipo del hotel**

• **100% personalizable**

• **Misión, visión, valores**, procesos de servicio, recetas, presentación de productos, checklists de servicio

• **Programas de Up-Selling y Cross-selling** entre departamentos

• **Uniformidad, organigrama, turnos y procedimientos** para los cambios de turno, atención al cliente

• **Medidas de prevención** para riesgos laborales, medidas Covid, contra incendios, higiénico sanitarias APPCC

• **Buenas prácticas medioambientales...**

• Todo lo que el empleado de cada departamento necesita conocer para poder elaborar su trabajo eficazmente

• Elaboración de "vídeo curso" exclusivo para tu empresa en el que cada trabajador podrá acceder para aprender como implementar de manera excelente su trabajo

Social proof



Partner desarrollo

GRUPO PARTNER DESARROLLO

Madrid · Palma de Mallorca · Ibiza · Gran Canaria

 www.partnerdesarrollo.com

 gestión@partnerdesarrollo.com
formacion@partnerdesarrollo.com

 (+34) 699 52 81 78 // (+34) 634 503 494