

# Formación presencial **Gestión y operación** en bares



**UCAM**  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE MURCIA

## ► *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 hostelería y la restauración.

Cualificación rápida del personal de forma práctica y personalizada. Actualizar el sistema de trabajo (Jefes y subjes 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)



# 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.

# Gestión y operación en bares



## Metodología

La figura del gerente es vital para llevar el bar al máximo nivel. Ante un sector dinámico e impredecible, la gestión de bares supone una gran responsabilidad y ante todo organización. Para ser un buen profesional siempre es importante contar con una completa formación y experiencia.

Toda la parte referente a elaboración de coctelería y cafetería se realizará siguiendo las cartas actuales del establecimiento

## Objetivos

- Dirigir y coordinar tanto el personal como los procesos administrativos y contables de los establecimientos con servicio de alimentos y vistas.
- Analizar el proceso de diseño e implantación de sistemas de gestión de calidad y de gestión ambiental para su adaptación a la organización.
- Profundizar en las habilidades sociales en la gestión de grupos.
- Conocer en qué consiste el liderazgo de un equipo y coaching.
- Planificar, organizar y gestionar las actividades que se realizan en la prestación de alimentos y bebidas.
- Perfeccionar técnicas en calidad para conseguir el nivel óptimo de servicio.
- Aplicar y desarrollar políticas de venta y comercialización de la empresa o establecimiento.
- Aplicar normas y medidas necesarias que afectan a la seguridad de personas, instalaciones y material.

## Lista de contenidos

- 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 del café
- Mantenimiento de la máquina del café
- Servicio de los principales destilados
- Elaboración cocktails classics
  - Mojito, Daiquiri, Piña Colada, Bellini, Cosmopolitan, Dry Martini, Aperol, Margarita...

# Social proof





# Partner desarrollo

GRUPO PARTNER DESARROLLO

*Madrid · Palma de Mallorca · Ibiza · Gran Canaria*

 [www.partnerdesarrollo.com](http://www.partnerdesarrollo.com)

 [gestión@partnerdesarrollo.com](mailto:gestión@partnerdesarrollo.com)  
[formacion@partnerdesarrollo.com](mailto:formacion@partnerdesarrollo.com)

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