

QUÈ ÉS LA FORMACIÓ BONIFICADA?

Des de Gremi de Restauració de Barcelona gestionem i impartim Formació als treballadors de la seva empresa, realitzant i adaptant cursos que responguin a les seves necessitats formatives tant per adquirir nous coneixements com per al reciclatge dels seus treballadors. Mantinent en tot moment amb l'empresa una participació i implicació activa en la consecució dels objectius i la satisfacció de les seves necessitats formatives.

Aquesta formació pot ser Bonificada:

Les empreses que cotitzen per la contingència de Formació Professional, disposaran anualment d'un crèdit per a formació, el qual es calcula en funció de les Assegurances Socials pagades per l'empresa l'any anterior al que es rep la formació.

Cada empresa podrà utilitzar el seu crèdit de formació per formar al nombre de treballadors de la seva plantilla que consideri oportú, tenint en compte el crèdit assignat.

L'import de la formació rebuda serà Bonificat en les cotitzacions de la Seguretat Social a partir del butlletí de cotització del mes en què hagi finalitzat l'acció formativa i, en tot cas, amb anterioritat a la data en què finalitza el termini de presentació del butlletí corresponent al mes de desembre del mateix exercici econòmic.

L'empresa ha d'estar al corrent amb els pagaments d'Hisenda i de la Seguretat Social.

L'empresa ha d'estar donada d'alta en el Registre Mercantil durant tot el període del curs.

Formació Per a Empreses



Cursos Gratuïts a través de Bonificació

GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA

Av. Gran Via de les Corts Catalanes, 481, baixos
08015 Barcelona
Tel.: +34 93 552 65 85
www.gremirestauracio.com
e-mail: anna.carrera@gremirestauracio.com
cristina.palleja@gremirestauracio.com

Barra i Sala

- Atenció al client i qualitat de servei
- Cambrer: Tècniques de barra i sala
- Cambrer-venedor
- Cap de sala
- Cocteleria
- Elaboració de la carta de vins
- Enologia, presentació i tast de vins
- Monogràfic Gin-tònics
- Presentació i decoració de taules
- Protocol a taula

Cuina

- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- APPCC: Anàlisi de perills i punts de control crítics. Els Prerequisits. Disseny i aplicació.
- Càlcul d'escandalls
- Cap de cuina
- Cuina creativa
- Decoració i presentació de plats
- Elaboració d'aperitius, tapes, pinxos i canapès
- Elaboració de menús
- Gestió de compres i control d'estocs
- Gestió i organització a la cuina
- Gestió i organització al magatzem
- Rebosteria i pastisseria
- Tall de pernil
- Tècniques culinàries (diferents nivells)

Gestió i Recursos Humans

- Coaching i treball en equip
- Control empresarial davant situacions de crisi
- Direcció i conducció d'equips
- Fidelització de clients
- Gerència en els petits negocis d'hostaleria
- Gestió del temps
- Protocol i organització d'esdeveniments

Idiomes

- Anglès sector hostaleria diferents nivells
- Castellà sector hostaleria diferents nivells
- Català sector hostaleria diferents nivells
- Francès sector hostaleria diferents nivells
- Rus sector hostaleria diferents nivells

Cursos Obligatoris

- Certificat de manipulador d'aliments
- Desfibril·ladors. (Només per aforaments superiors a 500 persones)
- Emergència contra incendis i primers auxilis. (Art.20 Llei 31/1995)
- Formació en Prevenció de riscos laborals

* Per altres cursos contacti amb nosaltres i li organitzarem.