

¿QUÉ ES LA FORMACIÓN BONIFICADA?

Desde Gremio de Restauración de Barcelona gestionamos e impartimos Formación a los trabajadores de su empresa, realizando y adaptando cursos que respondan a sus necesidades formativas tanto para adquirir nuevos conocimientos como para el reciclaje de sus trabajadores. Manteniendo en todo momento con la empresa una participación e implicación activa en la consecución de los objetivos y la satisfacción de sus necesidades formativas.

Esta formación puede ser Bonificada:

Las empresas que cotizan por la contingencia de Formación Profesional, dispondrán anualmente de un crédito para formación, el cual se calcula en función de los Seguros Sociales pagados por la empresa el año anterior al que se recibe la formación.

Cada empresa podrá utilizar su crédito de formación para formar al número de trabajadores de su plantilla que considere oportuno, teniendo en cuenta el crédito asignado.

El importe de la formación recibida será Bonificado en las cotizaciones de la Seguridad Social a partir del boletín de cotización del mes en que haya finalizado la acción formativa y, en todo caso, con anterioridad a la fecha en que finaliza el plazo de presentación del boletín correspondiente al mes de diciembre del mismo ejercicio económico.

La empresa debe que estar al corriente con los pagos de Hacienda y de la Seguridad Social.

La empresa debe estar dada de alta en el Registro Mercantil durante todo el periodo del curso.

Formación Para Empresas



Cursos Gratuitos a través de Bonificación

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 y Sala

- Atención al cliente y calidad de servicio
- Camarero: Técnicas de barra y sala
- Camarero-vendedor
- Coctelería
- Elaboración de la carta de vinos
- Enología, presentación y cata de vinos
- Jefe de sala
- Monográfico Gin-tonics
- Presentación y decoración de mesas
- Protocolo en la mesa

Cocina

- Alergias e intolerancias alimentarias.
- APPCC: Análisis de peligros i puntos de control críticos. Los Prerrequisitos. Diseño y aplicación.
- Cálculo de escandallos
- Cocina creativa
- Corte de jamón
- Decoración y presentación de platos
- Elaboración de aperitivos, tapas, pinchos y canapés
- Elaboración de menús
- Gestión de compras y control de stocks
- Gestión y organización en cocina
- Gestión y organización en almacén
- Jefe de cocina
- Repostería y pastelería
- Técnicas culinarias (diferentes niveles)

Gestión y Recursos Humanos

- Coaching y trabajo en equipo
- Control empresarial frente a situaciones de crisis
- Dirección y conducción de equipos
- Fidelización de clientes
- Gerencia en pequeños negocios de hostelería
- Gestión del tiempo
- Protocolo y organización de eventos

Idiomas

- Castellano sector hostelería diferentes niveles
- Català sector hostelería diferentes niveles
- Francés sector hostelería diferentes niveles
- Inglés sector hostelería diferentes niveles
- Ruso sector hostelería diferentes niveles

Cursos Obligatorios

- Certificado de manipulador de alimentos
- Desfibriladores. (Sólo para aforos superiores a 500 personas)
- Emergencia contra incendios y primeros auxilios. (Art.20 Ley 31/1995)
- Formación en Prevención de riesgos laborales

* Para otros cursos contacte con nosotros y lo organizaremos.