





La **Escuela de Hostelería** de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid, creada en el año 1993, tiene como misión contribuir a la profesionalización del sector de la Hostelería a través de la formación de sus trabajadores, teniendo como meta la búsqueda de la excelencia y especialización de cada uno de sus alumnos.

En la actualidad desde la **Escuela de Hostelería** formamos profesionales en los perfiles más demandados por el Sector de la Hostelería: *Sumilleres, Jefes y Directores de Sala, Maitres, Cocteleros y Bartender, Spirits Sommelier, Directores de Hotel, Expertos en Queso, Beer Sommelier, Gerentes de establecimientos de restauración, Camareros, etc.*

El potencial turístico de nuestro país, y en especial el relativo al sector de la hostelería, demanda profesionales cada vez más formados, con conocimientos profundos del producto (vino, cerveza, destilados,...) además del servicio al cliente, la gestión económica del negocio (costes, precios,...), habilidades personales y competencias, dirección de equipos, etc.

Instituto
de Formación
Empresarial

Cámara
Madrid

¿Por qué elegir formarse en el Instituto de Formación Empresarial la Cámara de Madrid?

Más de 30 años de experiencia educativa, siempre orientada al mercado laboral, avalan nuestra formación.

Experimentado y reconocido claustro de profesores, de reconocido prestigio y líderes de opinión. dedicado a favorecer el desarrollo personal y profesional.

Propuestas de formación innovadoras y de calidad en constante actualización, atendiendo a las necesidades del sector.

Metodología eminentemente práctica, basada en la utilización de técnicas de participación activa.

Formación en Cursos Superiores

Una amplia selección de Cursos Superiores dirigidos a cubrir las necesidades específicas de aquellas personas que dentro del sector de la Hostelería y el Turismo, estén interesadas en formarse y obtener una cualificación profesional en las diferentes áreas estratégicas del negocio, en modalidad presencial y en horarios compatibles con su actividad profesional.

Formación en Cursos Monográficos y Talleres

Cursos Monográficos y Talleres, entre 9 y 30 horas, orientados a profesionales que estén interesados en el perfeccionamiento y especialización en distintas áreas de conocimiento, en modalidad presencial y en horarios compatibles con su actividad profesional.

Formación In Company

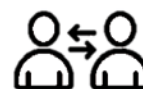
Diseño a medida de cursos y planes de formación adaptados a las necesidades de las empresas del Sector.



30 años de
experiencia



+ 150.000
alumnos



Visión 100%



El valor de un Título
Reconocimiento del Sector



Ubicación inmejorable
Aparcamiento gratuito

Formación en Cursos Superiores

Curso de Sumilleres	402 h	Oct-Jun
Curso de Maestresala	330 h	Oct-Jun
Curso Superior de Cocktelería BARMASTER	312 h	Oct-May
Curso Superior de Spirits Sommelier: Experto en Destilados	246 h	Oct-Abr
Curso Superior en Gestión de Empresas de Hostelería	378 h	Oct-Jun
Curso Superior de Cheese Master: Experto en Quesos	80 h	Sep-Dic
Curso Superior en Dirección de Hotel y otros Alojamientos Turísticos	343 h	Nov-Jul
Curso Superior en Comercialización del Vino y Productos Gourmet	188 h	Nov-Jul
Curso Superior de Beer Sommelier	100 h	Sep-Nov
Curso Superior de Dirección Ejecutiva de Cocina	375 h	Nov-May



Formación en Cursos Monográficos y Talleres

¿Cómo aumentar la rentabilidad en el negocio hostelero?

Menú engineering y métodos de fijación de precios en el restaurante

Finanzas en la restauración

¿Cómo elaborar un Manual de Procedimientos de un restaurante?

Elaboración de escandallos y gestión de mermas

Gestión de compras y control de stock en la restauración

Atención al cliente y protocolo en hostelería

Estrategias on line y redes sociales en hostelería

Inglés en el restaurante

Taste & Wine: Iniciación al análisis sensorial y cata de vinos

Taste & Wine: Vinos del Nuevo Mundo

Taste & Wine: Vinos del Viejo Mundo

Taste & Wine: Análisis sensorial y cata de aceites

Coctelería moderna y mixología

Coctelería tropical

Coctelería: elaboraciones handmade



Formación en Cursos Monográficos y Talleres

En la Sala: ¿Cómo elaborar un briefing eficaz?

En la Sala: Configuración del espacio y sus protagonistas

En la Sala: Diseño de experiencias de cliente

En la Sala: Elaboraciones y acabo de platos a la vista del cliente

En la Sala: Interiorismo estratégico

En la Sala: Marketing sensorial - Psicología de los sentidos

En la Sala: Tabla de queso en el restaurante

En la Sala: Sala clásica y su protocolo

En la Sala: Psicología y comunicación aplicada

Corte de Jamón y Paletilla

Elaboración de Cerveza

Tiraje de cerveza

Seguridad alimentaria y alérgenos

Barista



**Instituto
de Formación
Empresarial**

Cámara
Madrid

**Instituto de Formación Empresarial
Cámara Oficial de Comercio, Industria y
Servicios de Madrid**

Calle Pedro Salinas nº 11
28043 Madrid
www.camaramadrid.es

Telf.: 91 538 35 14 - 91 538 36 67

Email: escueladehosteleria@camaramadrid.es

eh escuela
de hostelería
de Madrid