



VENTAJAS DE BONIFICAR
LA FORMACIÓN SI ERES
EMPRESA DE HOSTELERÍA



Todos nuestros cursos están diseñados 100% prácticos y presenciales adaptados a tu cafetería, bar o restaurante donde pueden ser bonificados para las empresas, ayudamos a levantar la productividad desarrollando a sus trabajadores.

Las empresas disponen de bonificaciones en las cuotas de la seguridad social para invertir en la formación para sus empleados con contrato laboral de regimen general. Cada empresa de 1 a 5 trabajadores dispone de 450€, a mayor numero de trabajadores mayor bonificación.



Cada vez son mas las empresas que están interesadas en mejorar las competencias **profesionales de sus empleados.**

Y para ello una de las mejores formas de conseguirlo es con la **formación bonificada** y los **cursos de formación de la fundación Tripartita o Fundae** (Fundación Estatal para la Formación en el empleo)

Es posible acogerse a esta modalidad por medio de bonificaciones en la cotización de la Seguridad Social. Al tratarse de una modalidad que es desconocida por muchas empresas, es normal que muchas personas no sepan que es y en que consiste la formación bonificada, a continuación nos encargamos de dejártelo claro.



¿Qué es la formación bonificada?

Es la modalidad de crédito que se le da a las empresas con el objetivo de que estas lo inviertan en la **formación de sus empleados**. Es necesario tener en cuenta que todas las empresas y todos los empleados aportan cada mes una cierta cantidad a la Seguridad Social, la cual se ingresa bajo el concepto de formación. Este importe después puede recuperarse para utilizarse en la **formación de los trabajadores**. Así, las empresas puedan invertir en mejorar las competencias de sus empleados sin tener que abonar una cantidad extra.



¿Qué necesitan las empresas para beneficiarse de la formación bonificada?

Es importante que las empresas cumplan una serie de requisitos para poder beneficiarse de la formación.

- Es necesario estar al corriente en las obligaciones que se tienen con la Seguridad Social y Agencia Tributaria.
- La empresa tiene que brindar la documentación e información a la entidad organizadora para que se pueda organizar la gestión.
- Al realizarse la bonificación se tiene que abonar el importe de la factura de la formación.



Ventajas y beneficio de los cursos bonificados para empresas

Las ventajas principales que representan los cursos bonificados para trabajadores son:

- Incrementa la integración, motivación y satisfacción de los trabajadores.
- Se obtienen nuevas habilidades y conocimientos.
- Incremento en la productividad y competitividad de los trabajadores y la empresa.
- Trabajadores mejor cualificados.
- Mejor adaptación a las nuevas tendencias y tecnologías.



7 pasos para aprovechar la formación bonificada

Para que los empleados puedan aprovechar la formación tripartita hay que seguir los siguientes pasos:

1. Primero tiene que elegir uno varios cursos que te ofrecemos y lo adaptaremos a tu empresa.
2. A continuación, se tiene que comprobar el crédito de la empresa que dispone para la formación.
3. Es necesario indicarle el cursos elegido al representante legal.
4. Se tendrá que contactar con la empresa que imparte la formación para confirmar la asistencia del cursos y tramitar la gestión de la documentación con FUNDAE.
5. Siempre se tienen que firmar las hojas de asistencia al curso.
6. Al finalizar la formación se le entregara un Certificado de la formación realizada.
7. La empresa se bonificara el importe de la formación de los TC1 que se hacen al final del mes para poder recuperar el pago del curso.



CURSO DE BARISTA

La formación como Barista es algo que debería ser esencial en cualquier cafetería, bar o restaurante que se aprecie, puesto que muchas veces nos centramos en conseguir la mejor decoración, el mejor precio o la perfecta ubicación, mientras dejamos de lado el aspecto más importante que valoran nuestros clientes para volver a visitarnos; la calidad de nuestro producto. La decoración pasa de moda o es mejorada por un nuevo local, al igual que puede pasarnos con el precio, pero sin embargo la profesionalidad no se copia y es lo que nos diferencia del resto.

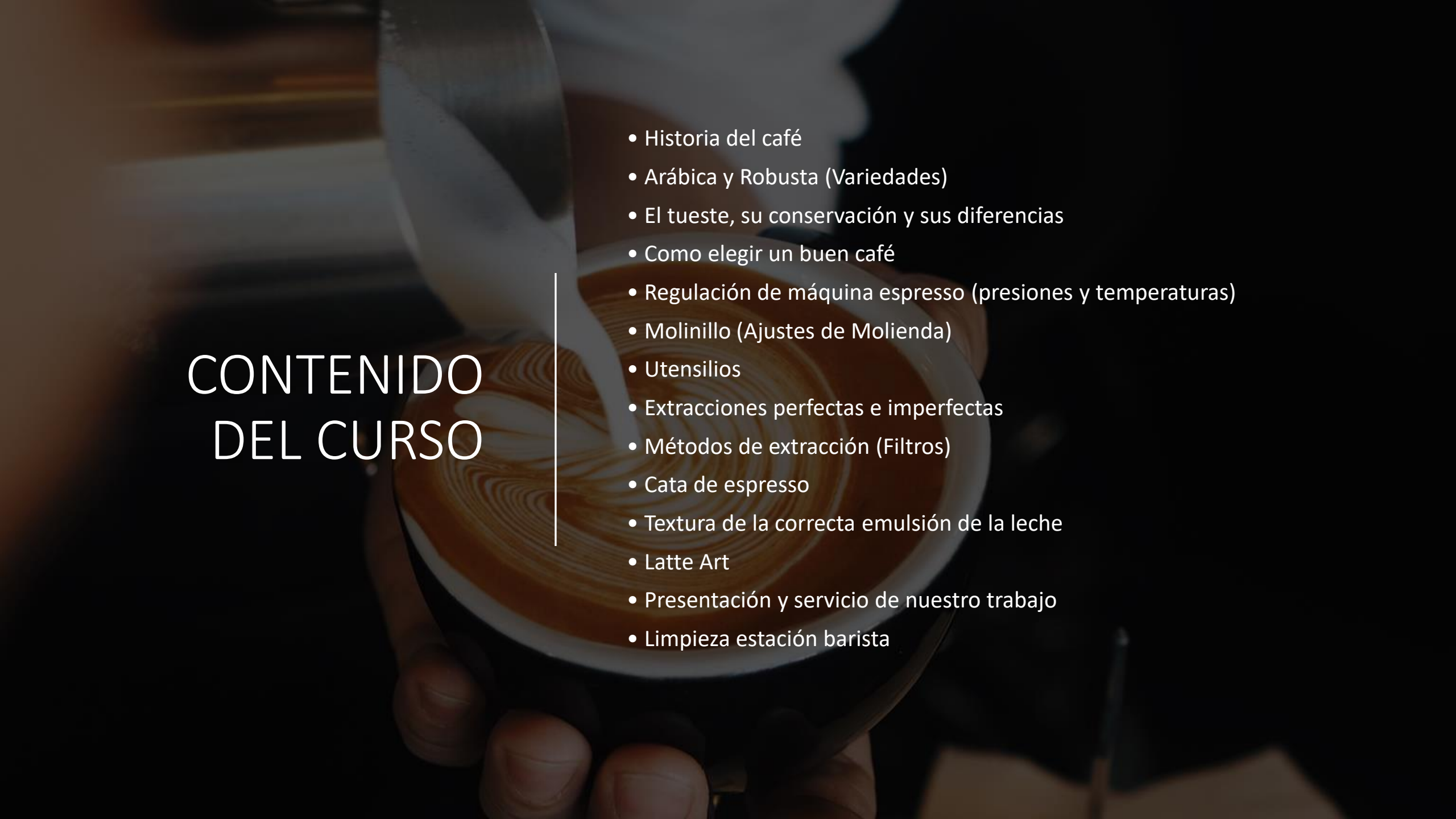


AUMENTA TUS VENTAS DE CAFÉ Y FIDELIZA A TUS CLIENTES

Hemos diseñado este curso 100% práctico, desarrollado para los amantes del café, se impartirá en la prestigiosa sala de formación de Musetti España o lo adaptamos a tu cafetería, bar o restaurante a puertas cerradas, donde dispondrás de materiales, utensilios y productos de primera calidad.

Aprenderemos su historia, variedad, características, técnicas de extracción del “espresso perfecto”, y nos adentraremos en los factores y funcionamiento de la máquina espresso.

De forma didáctica y atractiva estudiaremos la ciencia del “arte latte” y sus técnicas, como la del vertido libre o el grabado, entre otras.

A close-up photograph of a barista's hands pouring milk from a metal pitcher into a white ceramic cup. The cup already contains a layer of espresso with a beautiful, intricate latte art design. The background is dark and out of focus, emphasizing the coffee-making process.

CONTENIDO DEL CURSO

- Historia del café
- Arábica y Robusta (Variedades)
- El tueste, su conservación y sus diferencias
- Como elegir un buen café
- Regulación de máquina espresso (presiones y temperaturas)
- Molinillo (Ajustes de Molienda)
- Utensilios
- Extracciones perfectas e imperfectas
- Métodos de extracción (Filtros)
- Cata de espresso
- Textura de la correcta emulsión de la leche
- Latte Art
- Presentación y servicio de nuestro trabajo
- Limpieza estación barista

A close-up photograph of a hand holding a metal strainer, pouring a vibrant red liquid into a glass. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash. In the foreground, another glass is partially visible, and the background is a warm, out-of-focus red. The overall mood is sophisticated and artistic.

CURSO DE BARTENDER

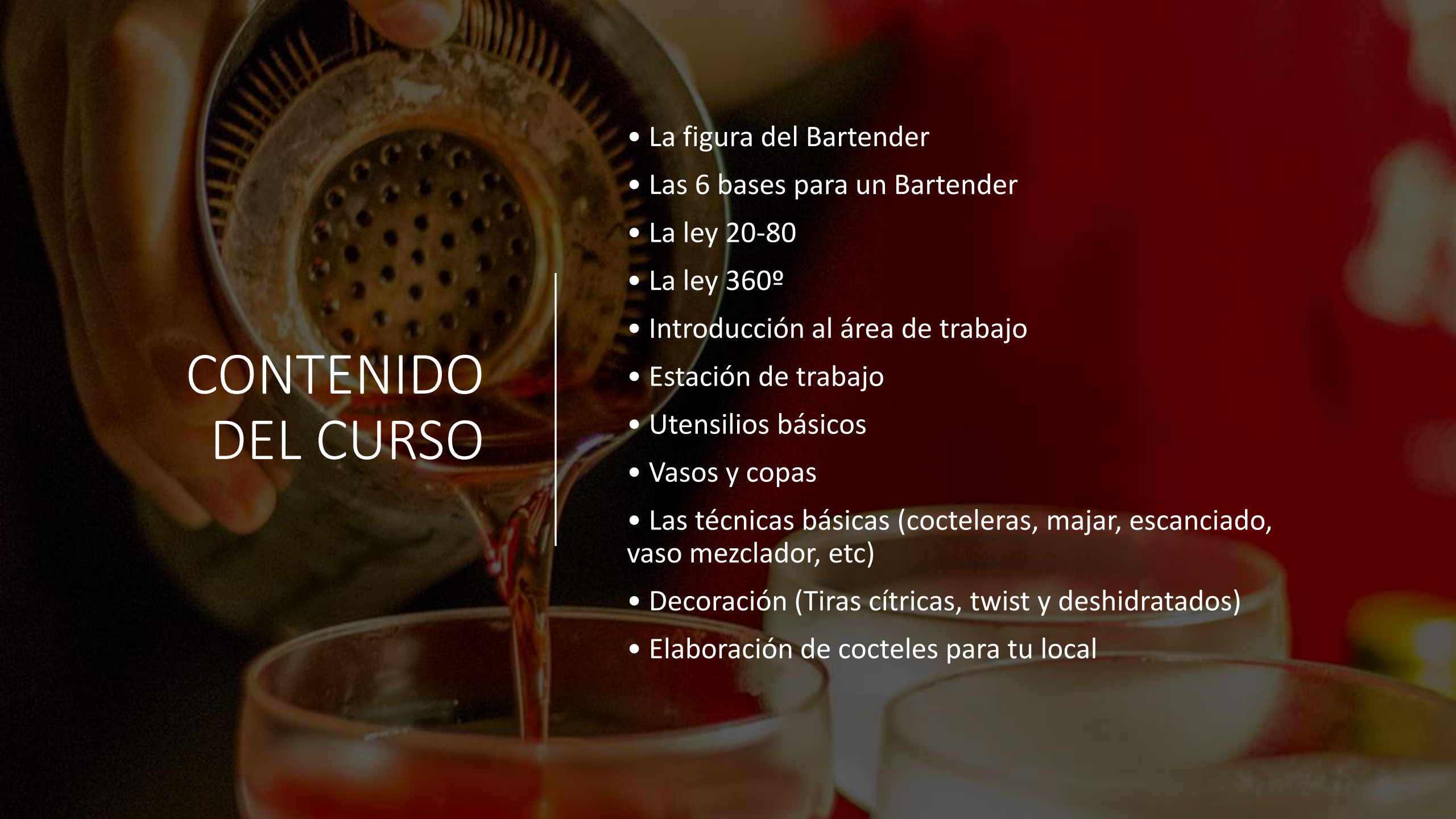
Durante los últimos años el protagonismo del Bartender ha cobrado una importancia significativa en el sector hostelero y también en la sociedad. Antiguamente el Bartender era la persona encargada simplemente de servir bebidas alcohólicas y cafés, sin embargo tras la globalización, el Bartender ha pasado a ser, de un simple camarero de barra a considerarse un artista de su profesión, capaz de brindar a sus clientes un ambiente distendido acompañado de la creación o reproducción de los mejores cócteles clásicos, modernos o de autor.

A background image showing a hand pouring a golden liquid through a metal strainer into a glass. The scene is set against a dark, blurred background with warm lighting. An orange horizontal bar is located in the top left corner.

AUMENTA TUS VENTAS EN EL SERVICIO Y FIDELIZA A TUS CLIENTES

La coctelería es un arte y como todo arte se debe desarrollar y perfeccionar con el tiempo y la experiencia. Hemos diseñado este curso con las técnicas específicas de elaboración de combinados y Cocktails para que puedas genera tus propias especialidades.

Este curso, además de 100% practico se desarrollado para los amantes de la coctelería, se impartirá en vuestras instalaciones donde se adaptará a tu local y dispondrás de materiales, utensilios y productos de primera calidad.

A hand is shown pouring a reddish-brown liquid from a glass pitcher through a metal strainer into a glass. The background is a blurred red surface with some white and yellow objects.

CONTENIDO DEL CURSO

- La figura del Bartender
- Las 6 bases para un Bartender
- La ley 20-80
- La ley 360º
- Introducción al área de trabajo
- Estación de trabajo
- Utensilios básicos
- Vasos y copas
- Las técnicas básicas (cocteleras, majar, escanciado, vaso mezclador, etc)
- Decoración (Tiras cítricas, twist y deshidratados)
- Elaboración de cocteles para tu local



CURSO DE CORTE DE JAMÓN

De la mano de nuestro Cortador de Jamón profesional no solo aprenderás a presentar un buen plato de jamón y transmitirlo a tus clientes para que puedan apreciarlo, sino que terminarás convirtiéndoles a su vez en expertos gourmets de este apasionado mundo.



AUMENTA TUS VENTAS DEL JAMÓN Y FIDELIZA A TUS CLIENTES

Hemos diseñado este curso 100% practico para que seas capaz de resolver tus dudas sobre clasificaciones, denominaciones de origen, sellos de calidad y pautas para elegir un buen jamón.

De forma didactica aprenderás a preparar la pieza, utilizando los utensilios adecuados para el corte y adquirirás técnicas y habilidades para los diferentes tipos de corte (maza, babilla, punta y jarrete o codillo).

Además, disfrutarás de la presentación y elaboración de platos para sacarle el máximo rendimiento al jamón.



CONTENIDO DEL CURSO

- El cerdo (Diferentes Razas)
- Denominación de origen
- Cualidades de un buen jamón
- Seguridad
- Material necesario.
- Tipos de material.
- Pasos para realizar el corte del jamón.
- Diferentes técnicas de corte.
- Protocolos a tener en cuenta a la hora de un corte profesional.
- Mantenimiento de la herramienta
- Presentación de platos simples y originales.



**SI QUIERES APROVECHAR , RECUPERAR Y CUALI FICAR A TU PERSONAL , NO PIERDAS TUS CREDITOS
(caducan al finalizar el año)**

Si haz elegido tu curso y vez que lo podemos adaptar a tu empresa y darle ese plus de profesionalidad a tu local y plantilla no dudes en ponerte en contacto con la empresa organizadora.



Info@mauropolania.com



616651470