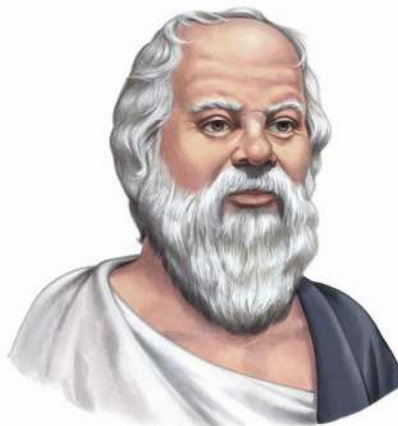


# Catálogo de Cursos

*Entendemos la  
Formación para:*

*Desarrollo de las Personas  
Mejora de las Competencias  
Capacitación de Procesos  
Creación del Talento  
Reducción de Costes  
Incremento de la Productividad*



*"Sólo hay un bien:  
El Conocimiento.  
Sólo hay un mal:  
La Ignorancia"*  
**SÓCRATES**

## SÍGUENOS



@AMMA2020



AMMA  
CONSULTING



formacion@ammaconsulting.com

www.ammaconsulting.es



951 082 133  
610 501 634

AMMA CONSULTING presenta renovado su catálogo de cursos. En él hemos considerado nuevos cursos, de acuerdo con las necesidades de nuestros clientes y la demanda del mercado. Destaca el área de formación técnica, desarrollo de habilidades sociales y directivas y formación específica sectorial.

Desde nuestra vocación por la formación y por el desarrollo de las personas, buscamos la mayor rentabilidad de la inversión, decidimos apostar por una formación presencial, reforzándola con nuestro formato formativo que se desarrollan en el puesto de trabajo (*on the job training*).

Gran parte de esta formación puede ser bonificada, según la disponibilidad de nuestros clientes para usar los fondos de formación de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



Esperamos también contar con ustedes.

## LOS CURSOS MÁS DEMANDADOS

<i><b>EXCELENCIA EN EL SERVICIO: “LOS MOMENTOS DE LA VERDAD”</b></i>
<i><b>FORMACIÓN DE FORMADORES PARA LA EXCELENCIA</b></i>
<i><b>VENTA PERSUASIVA: Up-Selling y Cross-Selling</b></i>
<i><b>COCINAR CON “RATIONAL”</b></i>
<i><b>ALERGIAS ALIMENTARIAS</b></i>
<i><b>SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b></i>
<i><b>GESTIÓN POR PROCESOS</b></i>
<i><b>DIRECCIÓN POR OBJETIVOS</b></i>
<i><b>PLANES DE EMERGENCIA Y SIMULACROS</b></i>
<i><b>PRIMEROS AUXILIOS Y RCP BÁSICA</b></i>
<i><b>GESTIÓN POR PROCESOS</b></i>
<i><b>DIRECCIÓN POR OBJETIVOS</b></i>
<i><b>MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD Y LA EFICIENCIA EN PROCESOS</b></i>
<i><b>HERRAMIENTAS DE GESTIÓN PARA PYMES</b></i>
<i><b>GESTIÓN Y DIAGNÓSTICO DE LA DIRECCIÓN DE RESTAURANTES (A&amp;B)</b></i>
<i><b>SISTEMAS DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE</b></i>
<i><b>SENSIBILIZACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES</b></i>

## Cursos de Gestión y Dirección

Técnicas de dirección
Desarrollo de políticas de empresa: estrategia y objetivos
Gestión eficaz. La dirección enfocada a resultados
Dirección por Objetivos (DPO)
Indicadores de gestión y de proceso: cuadro de mando
Formación de Formadores
Habilidades directivas
Gestión del tiempo
Liderazgo y dirección de equipos
Dinamización de equipos de proyecto para mejoras
Liderazgo: el buen jefe
Coaching de equipos
Comunicación y técnicas de presentación
Mejora de la comunicación interna
Gestión de compras y reducción de inventarios
Legislación y reglamentación aplicada a la hostelería y establecimientos hoteleros
Mejora de productividad y costes en departamento de Pisos (Hoteles)

## Cursos de Atención y Servicio al Cliente

Atención al cliente y mejora del servicio
Gestión de quejas y reclamaciones
Técnicas de venta
Venta persuasiva: Up — selling y Cross — selling
Protocolo - Protocolo empresarial - Protocolo deportivo
Excelencia en el servicio: Los Momentos de la Verdad
Mecanismos de medición de la satisfacción del cliente
SERVQUAL: mejora de la calidad del servicio al cliente

## Procesos - Mejora Continua - Productividad - Calidad

### CALIDAD TOTAL—TOTAL QUALITY MANAGEMENT (TQM)

Modelo de Excelencia EFQM
Gestión por Procesos
Técnicas de resolución de problemas
Método 5S. Orden y limpieza
Lean Manufacturing: mejora de la productividad
Lean - Six Sigma
Técnica de mejora rápida de procesos: Gemba Kaizen
Planificación estratégica de la calidad



La Experiencia del Cliente



**EFQM**

**Productividad**

**ISO 9001**

### CALIDAD y SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

Sistema de gestión de calidad: ISO 9001
<b>Calidad Turística "Q":</b> Hoteles, Campos de Golf, Restaurantes, AAVV, Campings, Playas, ...
Gestión de calidad en HOSTELERÍA
Estándares de <i>Leading Hotels of the World</i>
<i>Joint Commission International (JCI)</i>
Gestión de Calidad para Centros Sanitarios UNE 15224
Formación de auditores internos de calidad
Sistemas integrados Calidad—Ambiente—Seguridad

## Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente, Seguridad Laboral



SEGURIDAD ALIMENTARIA
ALERGIAS ALIMENTARIAS
Formación de manipuladores de alimentos
APPCC: Desarrollo de un programa de mejora de seguridad alimentaria
Sistema de gestión de seguridad alimentaria: ISO 22000, IFS, BRC
Planes Generales de Higiene en industrias y empresas alimentarias
Food Defence y Fraude Alimentario

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Planes de autoprotección y simulacros de emergencia y evacuación
Sistema de seguridad y salud en el trabajo: ISO 45001:2018
Primeros auxilios y RCP básica
Seguridad en máquinas y herramientas
Seguridad laboral en hostelería



MEDIO AMBIENTE
Gestión ambiental: ISO 14001
Sensibilización y buenas prácticas ambientales
La gestión ambiental en la empresas
Formación de auditores internos medioambientales

## Cursos de Hostelería y Restauración

COCINA	
Uso de hornos de convección Rational	Cocina de temporada
Cocina de mercado	Cocina renovada
Cocina tradicional	Entrantes fríos, templados y calientes
Cocina mediterránea	La cocina de las carnes, aves y caza
La cocina de las verduras y hortalizas	La cocina de los arroces, pasta y huevos
Fondos y salsas básicas aplicaciones	La cocina de los pescados y mariscos
Tapas, pinchos y canapés	Métodos básicos de cocinado



COCINA Y SALUD
Cocina para celíacos
Cocina vegetariana
La cocina en crudo
La cocina sana y natural
Alergias e intolerancias alimentarias
Nutrición y alimentación

ALTA GASTRONOMÍA
Cocina al vacío
Cocina asiática. Nuevos sabores
Cocinas del mundo
Cocina creativa e intuitiva
Conceptos para catering
Nuevas técnicas y tecnología innovadoras



## Cursos de Hostelería y Restauración

SERVICIO EN SALA	
Curso de maitre	Curso de Sumiller
Gestión de bar y cafetería	Cata y especialización en vinos
Protocolo en hostelería	El servicio del vino
Atención al cliente y mejora del servicio	Maridajes
Corte de jamón	Quesos y vinos
Cocktelería	Vinicultura y enología
Destilados (monográficos)	



### ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

Organización y gestión de eventos
Análisis de compras, costes y escandallos
Conservación y rentabilidad en productos terminados : 5ª gama
Gestión de A&B. Optimización de recursos
Gestión de stocks, ventas, ratios de control
Ajustes de plantilla, productividad, motivación y satisfacción del personal

### PASTELERÍA

Postres fáciles
Postres de autor
Repostería de restaurante
Repostería de banquetes
El chocolate: Alta Restauración
Masas y pastas en pastelería
Tartas y semifríos

