

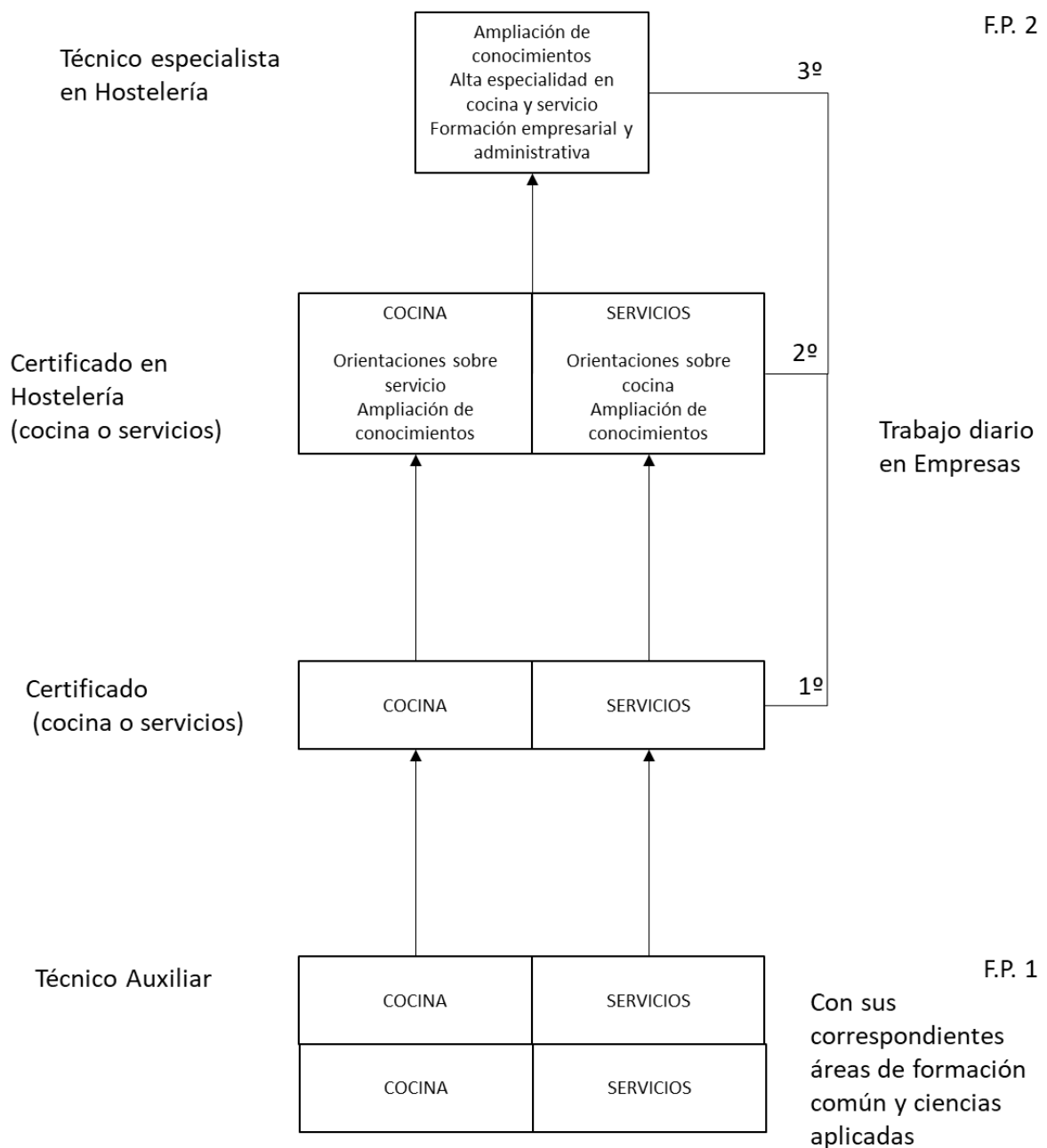
Formación Profesional de segundo grado. Rama: Hostelería y Turismo.

Especialidad «Hostelería». Régimen de Enseñanzas Especializadas

Las asignaturas cuyos cuestionarios se adjuntan son las únicas específicas de la especialidad de «Hostelería», rama Hostelería y Turismo, debiendo atenerse para las demás y para los cuadros horarios a lo establecido en la Orden ministerial de 13 de julio de 1975, para Formación Profesional de segundo grado.

ORGANIGRAMA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL HOSTELERÍA EN COCINA Y SERVICIO

TÍTULO



Distribución horaria semanal por materias y áreas

| | Horas semanales | | |
|--|-----------------|---------------|--------------|
| | Primer curso | Segundo curso | Tercer curso |
| Área de Formación Básica | | | |
| Lengua española | 2 | 2 | 1 |
| Idioma moderno (el mismo de EGB y primer grado en primero; otro distinto en segundo y tercero) | 4 | 4 | 4 |
| Formación humanística | - | 2 | 2 |
| Formación religiosa | 1 | 1 | 1 |
| Formación cívico-social y política | 1 | 1 | 1 |
| Educación físico-deportiva | 1 | 1 | 1 |
| Matemáticas | 3 | 2 | 2 |
| Física | - | 3 | - |
| Química | - | - | 2 |
| Ciencias de la naturaleza | 2 | - | - |
| Área de Ampliación de Conocimientos | | | |
| Tecnología | 4 | 4 | 4 |
| Prácticas | 9 | 9 | 8 |
| Técnicas de comunicación | 1 | - | 1 |
| Economía y organización empresarial hostelera | - | - | 3 |
| Seguridad e higiene y alimentación | 1 | 1 | - |
| Legislación aplicada | 1 | - | - |
| TOTAL HORAS | 30 | 30 | 30 |

Matemáticas

PRIMER CURSO

Repaso y ampliación de la aritmética mercantil. —Proporcionalidad, regla de tres simple y compuesta, repartos proporcionales, interés simple, mezclas, aleaciones, descuentos, etc.

Teoría logarítmica—Interés compuesto, anualidades y fondos públicos.

Sistema métrico decimal. —Unidades inglesas: equivalencias.

Sistema monetario. —Principales monedas extranjeras; cotizaciones, cambios. Ejercicios.

Repaso de la contabilidad.

Nociones de álgebra. —Expresiones algebraicas. Operaciones. Ecuaciones de primer grado, ecuaciones de segundo grado y sistemas de ecuaciones.

Nociones de combinatoria. —Variaciones, permutaciones y combinaciones.

Potencia de un binomio.

Repaso de la trigonometría.

Nociones sobre funciones y su representación gráfica.

Estadística. —Principios fundamentales. Recogida de datos. Frecuencia; distribuciones; representaciones gráficas; medidas de centralización; dispersión.

Aplicaciones de la estadística a la Hostelería.

Repaso de la geometría elemental.

Nociones sobre traslaciones. —Simetrías, giros, homotecias y semejanzas

SEGUNDO CURSO

Progresiones aritméticas—Formación, términos, suma de términos, interpolación.

Progresiones geométricas—Formación, términos, producto de los términos, interpolación y suma de los términos. Series geométricas, suma.

Fraciones continuas. —Desarrollo en fracción continua; Reducidas: sus propiedades, reducidas intercalares; fracciones continuas indefinidas; desarrollo de un irracional en fracción continua y fracciones continuas periódicas.

Ampliación de la trigonometría. —Relaciones entre las razones trigonométricas de ángulos complementarios; suplementarios y que difieren en radianes.

Funciones circulares del ángulo suma y diferencia; ídem del ángulo duplo; ídem del ángulo mitad; transformación en producto de sumas y diferencias de funciones circulares; teoremas del seno, coseno y tangente; resolución de triángulos en general.

Cálculo vectorial. —Magnitudes escalares y vectoriales; vector; componente; equipolencia de vectores; producto de un vector por un número: suma y resta de vectores; producto escalar; producto vectorial; producto mixto.

Geometría analítica de la recta en el plano. —Distancias entre puntos alineados; ecuación de la recta; formas diversas; problemas de incidencia y paralelismo; ángulo de dos rectas; perpendicularidad; ecuación normal de la recta; distancias entre puntos y rectas; bisectrices.

Estudio elemental de las cónicas. —Circunferencias; potencia de un punto recto de una circunferencia; eje radical de dos circunferencias; centro radio de tres circunferencias; elipse, hipérbola; hipérbola equitativa referida a sus asíntotas; parábola.

Sucesiones. —Límite de una sucesión; propiedades; infinitésimos; cálculo de límites sencillos; sucesiones monótonas convergentes; expresiones indeterminadas; el número e ; funciones; clasificación; límite de una función; continuidad.

TERCER CURSO

Repaso de la teoría de sucesiones, límites y continuidad.

El problema de la tangente y el concepto de la derivada. —Interpretación geométrica; tangente de una curva; derivada de una constante y de la variable independiente; derivada de la suma de funciones; del producto; del cociente y de una potencia; derivada de la función de función; de la función inversa y de una raíz; derivada de la función logarítmica; derivada de la función exponencial; derivación logarítmica; derivadas de las funciones circulares directas e inversas.

Crecimiento y decrecimiento de una función. —Máximos y mínimos; puntos de inflexión; asíntotas; simetrías; representación gráfica de una función.

Diferencial de una función—Interpretación geométrica; cálculo diferencial de una función implícita; derivada de una función implícita.

Funciones primitivas. —Integrales inmediatas; integración por descomposición, ídem por sustitución, ídem por partes; integral de funciones racionales sencillas; la integral definida y el problema del área regla de Barrow; cálculo de áreas; teorema de la media; cálculo de algunos volúmenes.

Ciencias de la Naturaleza

PRIMER CURSO

- Conservación de la Naturaleza. Su importancia. El equilibrio ecológico. Organismos nacionales encargados de la conservación de la Naturaleza. Su estructura, organización y funcionamiento. Organismos internacionales.
- La Tierra, composición y estructura. Evolución de la misma. Formas de explotación.
- La corteza terrestre: Geología, minerales y rocas. Minerales exógenos y endógenos.
- Los minerales: estructura, materia y propiedades.
- Energía: unidades. Fuentes de energía. Combustión. Minerales combustibles: carbones, petróleo, etc. Combustibles artificiales.
- Botánica aplicada: cereales, leguminosas, etc. Fisiología vegetal. Importancia del clima. Las células vegetales. Formas de conservación.
- Zoología aplicada: Ganadería, avicultura, pesca, etc. Sus derivados. Forma de conservación de los alimentos: ahumados, salazones, etc.
- Clasificación general de los seres vivos: Géneros y especies. Los seres unicelulares y multicelulares.
- El hombre: su evolución. Diferentes teorías sobre la misma. Ciencias aplicadas a su estudio.
- El hombre: herencia y genética Teoría sobre las mismas

Física

SEGUNDO CURSO

- Medidas. Errores. Magnitudes, su medida. Patrones de unidades en Física. Sistemas de unidades. Errores de medida. Error absoluto y relativo.
- Estudio cinemático de los movimientos. Conceptos de velocidad instantánea y media y de aceleración instantánea y media. Aplicación de los conceptos anteriores a los movimientos. Trabajo y energía mecánica. Potencial y cinética. Rozamientos. Campo de fuerzas. Su aplicación al gravitatorio. Principio de la conservación de la energía mecánica.
- Hidrodinámica. Ecuación de continuidad y teorema de Bernouilli. Movimiento laminar y turbulento. Viscosidad. Teorema de Torricelli.
- Movimientos ondulatorios. Ondas. Transmisión y reflexión. Comportamiento de las ondas en soportes materiales. Ondas sin soportes materiales. Naturaleza corpuscular y ondulatoria de la luz.
- —Calor. Termodinámica. Conceptos de calor, trabajo y energía interna. Conceptos modernos de calor y temperatura. Sus aplicaciones al calentamiento y a los cambios de estado.
- Estudio del campo eléctrico. Capacidad. Cantidad de electricidad. Leyes fundamentales de la electrostática. Campo eléctrico. Condensadores. Capacidad y sistema de condensadores. Carga y descarga de un condensador.
- Estudió energético de la corriente eléctrica. Corriente continua. Intensidad, resistencia y diferencia de potencia. Ley de Ohm aplicada a un circuito cerrado. Redes eléctricas. Leyes de Kirchoff. Efectos energéticos de la corriente eléctrica. Trabajo y potencia eléctrica. Ley de Joule. Aplicaciones diversas de la energía eléctrica.
- Electromagnetismo. Inducción. Nociones del campo magnético, intensidad de campo e inducción magnética. Campo magnético de un conductor de corriente. Solenoides y electroimanes. Imantación del hierro. Autoinducción e inducción mutua.

- Corriente alterna. Generación de corrientes alternas. Frecuencia, período y fase. Valores máximos, instantáneo, medio y eficaz de la tensión e intensidad en las corrientes alternas. Trabajo y potencia de las corrientes alternas. Efectos de la inducción y de la capacidad en los circuitos de corriente alterna. Estudio de los circuitos en serie y en paralelo con L. R. y C. Resonancia. Corrientes polifásicas.
- Generadores. Generadores eléctricos de fuerza electromotriz. Máquinas rotativas de corriente continua y alterna. Generadores estáticos de fuerza electromotriz: pilas y acumuladores.
- Transformadores. Teoría del transformador estático. Rectificación de la corriente alterna.
- Motores. Teoría de los motores de corriente continua y alterna. Diversos tipos de motores de corriente alterna.

Química

TERCER CURSO

- Elementos químicos y compuestos. Teoría molecular de la materia. Teoría cinético-molecular de los gases. Leyes fundamentales de la Química.
- Formulación y nomenclatura. De compuestos inorgánicos: binarios, ternarios y complejos. De compuestos orgánicos.
- Atomística. Sistema periódico. Teoría atómica de la materia. Estructura de los átomos. Disposición de los electrones en el átomo. Sistema periódico de los elementos. Iniciación a la química nuclear. Radiactividad. Reacciones nucleares. Pilas atómicas.
- Enlaces químicos. Electrones de valencia. Iones y valencia iónica. Estructura de los cristales iónicos. Enlace covalente. Enlace coordinado. Iones complejos. Resonancia. Puente de hidrógeno. Polaridad de moléculas. Molécula de agua.
- Disolución. Solubilidad y soluciones. Diversas formas de expresar la composición de las disoluciones. Efectos de la temperatura en la solubilidad. Soluciones saturadas Presión osmótica y mecanismo de la ósmosis.
- Soluciones coloidales. Diálisis. Soluciones coloidales. Diálisis.
- Estudio de las reacciones y de los equilibrios químicos. Ley de acción de masas y equilibrio químico. Equilibrios químicos homogéneos y heterogéneos. Teorías clásicas y modernas de la acidez y la basicidad. Concentración del ion hidrógeno. Concepto de pH. Hidrólisis de sales. Producto de solubilidad. Efectos de ion común. Soluciones amortiguadoras. Teoría del anfoterismo.
- Oxidación-reducción. Electrólisis. Concepto moderno de la oxidación-reducción. Ajuste de las reacciones redox. Serie de fuerzas electromotrices de los elementos e iones. Electrolisis. Leyes de Faraday. Aplicaciones de la electrólisis.
- Estudio de los no metales más importantes. Estados de oxidación en los diversos compuestos. Compuestos hidrogenados más importantes. Oxidos, oxiácidos y oxisales. Estudio de los metales más importantes. Estudio de los metales y de su actividad atendiendo a su colocación en la tabla periódica de los elementos. Tratamientos premetalúrgicos y térmicos de los minerales. Métodos generales de obtención de los metales y sus aleaciones: vía térmica y electrometalúrgica. Siderurgia. Altos hornos y fabricación de acero. Tratamientos térmicos de los metales y sus aleaciones.
- Las grandes industrias, catalíticos inorgánicas. Introducción a la cinética química. Reactores catalíticos. Síntesis del ácido sulfúrico del amoníaco y del ácido nítrico.

- Funciones orgánicas más importantes. El átomo de carbono tetraédrico. Disposición especial e isomería. Estructura electrónica y reaccionabilidad de los enlaces simples, dobles y triples entre átomos de carbono. Ciclo bencénico. Características más importantes. Derivados bencénicos. Compuestos órgano-oxigenados. Estructura electrónica y reaccionabilidad de las funciones hidróxido, éter, carbonillo, carboxilo, éster, etc. Compuestos órgano-nitrogenados. Estructura electrónica y reaccionabilidad de las funciones amino, amido, nitrilo, etc. Idea general de los hidratos de carbono y de los plásticos. Iniciación abioquímica.
- Ondas electromagnéticas. Teoría general de los campos eléctricos y magnéticos de la energía luminosa. Propagación y propiedades.
- Efectos termoiónico y fotoeléctrico. Nociones de electrónica general. Efectos fotoeléctricos, luz y electrones. Células fotoeléctricas. Aplicaciones.

Área tecnológica. Cocina

PRIMER CURSO

Tecnología

- Funcionamiento de una cocina con brigada pequeña que ha de servir unacarta con las diversas partidas y departamentos.
- Conocimiento de los distintos tipos de cocina como las de balnearios, hospitales, residencias, albergues, cocina al aire libre, etc. Sus peculiaridades.
- Conocimientos de los nuevos establecimientos: «self service», «steak house», «self service sin tope», etc.
- Funcionamiento de una cocina en «Catering», barcos, trenes, etc.
- Hortalizas; estacionalidad, métodos básicos de cocinado. Importancia de las hortalizas como plato y como guarnición.
- Ampliación de salsas derivadas y extranjeras. Su evolución.
- Las ensaladas en la dietética moderna. Tipos más característicos entre las extranjeras. Aliños, nacionales y extranjeros.
- Evolución de la misión de los entremeses. Aprovechamiento general para entremeses.
- Aprovechamiento de grasas residuales. Técnicas de la fritura. Diferencia entre la española y la extranjera. Conocimiento y ampliación de las diferentes grasas y margarinas.
- Ampliación del estudio de las pastas italianas.
- Los huevos como complemento de platos, ensaladas, salsas, postres, decoración, etc.
- Nuevos métodos de cocinado de pescados. Pescados congelados. Sistema de ahumado. Los pescados según las costas en que viven. Nuevas recetas. Nuevas especies de crustáceos y moluscos introducidos en el mercado. Diferencia entre las diversas clases de mariscos, según las costas.
- Comparación entre las carnes frescas, refrigeradas y congeladas. Transformación de la carne según los métodos de cocinado, propiedades gastronómicas y digestivas. Diferencias de calidades entre carnes según su procedencia. Influencia de la alimentación de las reses en la calidad de la carne.
- Estudio de los sistemas en preparación de aves, antiguas y nuevas. Las aves de granja y su influencia en los métodos de cocinado.

- Caza de pelo y pluma. Vedas de cada especie. Tratamientos previos. Especies mal estimadas. Características de la caza comparada con las mismas especies criadas en granja. Especies más estimadas.
- Despojos. Grupos, clasificación según su precio, aplicaciones y rendimientos. Empleo como ligazón. Tratamiento previo. Empleo en charcutería. Métodos de conservación de alimentos.
- Postres de frutas, quesos, repostería y pastelería Relación entre pastelería y cocina.
- Confección de menús y cartas.
- Nuevas formas de presentación de géneros.

Organización de servicios hoteleros

- Actividad y organización de la empresa hotelera. Modalidades, características y objetivos.
- La dirección. Niveles de dirección. Dirección delegada. Proyección interna y externa de la misma.
- Estudio de los departamentos de un hotel. Misiones genéricas de cada departamento. Organigrama de los mismos.
- Relaciones entre los diferentes departamentos. Métodos de trabajo. Relaciones humanas en la empresa hotelera.
- Categorías profesionales. Puestos de trabajo, turnos, horarios y vacaciones.
- Economato y bodega. Almacenes. Control de entradas, salidas y existencias, clasificación y organización de la bodega y el economato.
- La cocina. Organización y funcionamiento. Relación con los demás departamentos. Relevé.
- El comedor. Organización y funcionamiento. Impresos. Servicio de restaurante en pisos.
- El bar. Organización y funcionamiento en sus diferentes modalidades. Sistemas de control.
- La cafetería. Organización y funcionamiento en sus diferentes modalidades.
- La facturación. Formas y sistemas. Conocimiento sobre facturas de clientes, créditos extras y agencias.
- Servicios técnicos. Organización y funcionamiento. Impresos. Estructuración de los mismos según sus necesidades.
- Lencería. Organización y funcionamiento. Lavandería. Control de entrada y salida.
- Intervención. Organización y funcionamiento. Control de proveedores. Mercancías. Inventarios y controles generales.
- Contabilidad. Libros y registros. Operaciones bancarias. Libro de agencias, comisiones y acreedores.
- Inventarios, inventarios parciales y generales. Estadísticas. Promedios de coste y rendimiento. Reposición de material.
- Conserjería. Organización y funcionamiento. Relación con el cliente. Equipajes. Control de llaves.
- Recepción. Organización y funcionamiento. Impresos e importancia de los mismos, tarjetas de crédito, cheques de viaje, cambio de divisas. Bonos de agencias.
- Transportes. Aéreo. Marítimo. Por carretera. Modalidades.

Prácticas de cocina

- Repaso general de las prácticas realizadas en los cursos anteriores.
- Limpieza, preparación, manipulación, confección y conservación de verduras y hortalizas.
- Preparación, confección y conservación de fondos.

- Preparación y confección de consomés, sopas, cremas, purés, ollas, pucheros, potajes y marmitas.
- Preparación y confección de arroces y de pastas.
- Elaboración de ensaladas y ensaladillas.
- Confección de platos de huevos.
- Confección de entremeses simples y montados.
- Confección de empanadas y canapés.
- Sazonamiento, especias y condimentos.
- Tratamiento y confección con despojos.
- Preparación y confección de empanadas, empanadillas, bouches, val-auvent, etcétera.
- Pescados.
- Mariscos.
- Carnes: vacuna, lanar y de cerda.
- Aves de corral.
- Caza: de pelo y de plumas.
- Salsas.
- Guarniciones.
- Quesos.
- Escandallo de la carne.
- Pan.
- Bollería.
- Pastelería.
- Azúcar.
- Helados.
- Mermeladas y compotas.
- Confección de menús.
- Confección de recetas.

En este curso los alumnos deberán asimilar los conocimientos fundamentales de la cocina, en el conjunto de estos grupos, a nivel de primer ayudante de cocina.

Todos los ejercicios prácticos irán informados de la tecnología inmediata correspondiente.

SEGUNDO CURSO

Tecnología de cocina

- Relación entre la cocina y los distintos departamentos del establecimiento.
- Condiciones indispensables que ha de reunir el Jefe de Cocina. Funciones del Jefe Inspector de Cocina. Relación entre el personal de cocina. Relaciones humanas y públicas.
- Organización de la cocina en cuanto a personal con estudio de las diversas peculiaridades. Organización del trabajo en la cocina de servicio continuo: aeropuertos, estaciones, un solo servicio, etc.
- Repaso y ampliación de salsas españolas y extranjeras.
- Repaso y ampliación de ensaladas.
- Repaso y ampliación de entremeses internacionales.
- Repaso y ampliación de huevos.
- Repaso y ampliación de potajes y sopas extranjeras.

- Ampliación de condimentos, condimentos extranjeros.
- Ampliación de condimentos sobre cocinado de pescados. Pescados de gran tamaño cocinados enteros y su presentación.
- Ampliación de conocimientos sobre platos de carne. Cocinado de grandes piezas y su presentación.
- Charcutería. Diferencia entre la de cocina y la industria. Aprovechamiento de géneros en charcutería.
- Cocinado de grandes piezas de caza, sus salsas y presentación
- Repaso y extensión de los conocimientos sobre repostería y pastelería.
- Estudio de la cocina francesa.
- Los grandes cocineros y sus aportaciones a la cocina. Comentarios sobre los principales libros de cocina española y extranjera.
- Valoración previa de menús en todas sus modalidades y su planificación para ejecución de gran número de comensales.
- Repaso y ampliación general administrativa: pedidos, vales, relevés, inventarios, balances, etc.

Geografía gastronómica

- Los alimentos y su procedencia. Breve historia de la alimentación humana. Circunstancias locales y comarcales que influyen en la clase de alimentación. Modificaciones introducidas por los descubrimientos geográficos, por los transportes y la evolución de la agricultura. Descubrimiento de nuevos alimentos.
- La cocina española actual. Mapa gastronómico español. Cocina septentrional: gallega, asturiana, santanderina, vascongada. Cocina central: castellana, leonesa, extremeña, manchega. Cocina del Valle del Ebro: riojana, navarra, aragonesa. Cocina andaluza y canaria. Cocina de Levante: catalana, valenciana, murciana y balear.

Prácticas de cocina

- Durante este curso los alumnos recibirán los conocimientos, fundamentales de la cocina clásica internacional en el conjunto de los siguientes grupos, a nivel de jefe de partida, con los conocimientos mínimos que precisa este puesto de trabajo:
 - Sopas. Cremas. Arroces. Pastas. Huevos. Ensaladas. Entremeses. Guarniciones. Pescados. Crustáceos y moluscos. Salsas calientes. Salsas frías. Carnes. Aves. Caza mayor y menor. Charcutería y chacinería. Pastelería. Montajes de bufés.

Todos los ejercicios prácticos irán informados de la tecnología inmediata.

TERCER CURSO

Tecnología de cocina

- Cocinas internacionales, árabe, oriental, nórdica, sajona.
- Estudio de mercados: planificación, rendimientos.
- Coeficientes. Escandallos.
- Formación de brigadas, horarios, permisos y tronco.
- Estudio analítico de la cocina con respecto a la empresa.
- Psicología del trabajo. Relaciones humana y públicas.

Geografía gastronómica

- La alimentación por zonas geográficas: Mediterránea, Centro y Norte Europa, Eslava, China, Sur de Asia, Árabe, Suramericana, Norteamericana, Judía y Africana. Influencia de las religiones en la alimentación.
- La gastronomía poscolombina.
- Síntesis de las cocinas de Francia, Italia, Portugal, Alemania, Europa Central, Escandinavia, Inglaterra, Rusia, etc. Las cocinas orientales: su influencia en el mundo occidental.
- Esplendor de la cocina francesa: siglos XVI y XVII.
- Auge de la cocina francesa: siglos XVIII y XIX.
- Las bebidas elaboradas y su procedencia: breve historia de la bebida en la civilización humana. Las bebidas en las distintas zonas geográficas. Mapa vinícola español.

Prácticas de cocina

- Realización de ejercicios de la cocina clásica y confección de los más importantes platos internacionales.
- Actuación del alumno como Jefe de cocina, organizando y distribuyendo el trabajo.
- Comprobación de la calidad y pesos de los géneros de mercado.
- Confección de relevés.
- Ejercicios de precios de coste.
- Prácticas sobre posible contratación de banquetes.
- Realización de prácticas de cuadros de horario de brigadas, etc.
- Ejecución de prácticas de mercado, observando las técnicas y mecanismos de los distintos sistemas de compra.

Estos ejercicios de prácticas irán formados con la tecnología inmediata.

Técnicas de comunicación. Cuestionarios

PRIMER CURSO

- La comunicación: Clases e importancia.
- La comunicación escrita: clases, contenido e importancia de la misma en la Empresa.
- La comunicación oral: clases, contenido e importancia de la misma en la Empresa.
- La correspondencia comercial: clases, importancia de la presentación.
- Contenido de la carta comercial: el membrete, la fecha, la dirección, la referencia.
- El saludo, el cuerpo del escrito, la despedida y la firma.
- La claridad, la concisión y la precisión en la correspondencia comercial, análisis e importancia de las mismas.
- El papel, tipo de tintas, márgenes, puntos y aparte. El sobre.
- Los signos de puntuación. El punto, dos puntos, la coma, el punto y coma, puntos suspensivos.
- El pedido: Reclamaciones, notificación, devolución y anulación de los mismos, su redacción comercial.

TERCER CURSO

- Repaso del primer curso.
- Las comunicaciones breves. Las cartas impresas. Clases de tarjetas. El saludo. Las abreviaturas. Tabla de las abreviaturas más usadas y la correspondencia comercial.
- Otras comunicaciones breves: El memorándum, los anuncios y el eslogan.
- Las comunicaciones especiales: las actas, actas notariales. El libro de actas. Las memorias y su finalidad.
- Los informes: Clases. Referencia especial al “curriculum vitae”. Los informes comerciales.
- Las comunicaciones especiales: el comunicado de régimen interior, el oficio y los certificados.
- La instancia: partes de que consta. Especial referencia a los tratamientos.
- La circular: características. Las circulares dentro y fuera de la Empresa.
- Comunicaciones personales. Las relaciones públicas.
- Las relaciones públicas internas en la Empresa.
- Las relaciones públicas externas de la Empresa.

Economía y organización empresarial hotelera

TERCER CURSO

- La ciencia económica. Los sujetos económicos. Necesidades y bienes económicos: escasez y elección. Condiciones naturales, población y tecnología.
- Principios y sistemas de organización económica. La producción: sus factores. La Tierra y sus recursos naturales. El capital. El trabajo importancia de la especialización en el sector económico. Combinación de los factores productivos: importancia de la sustitución y complementariedad.
- El consumo: influencia de la familia en el ámbito de consumo. El consumidor. Relación entre el consumo y el ahorro, su equilibrio.
- El mercado: clasificación. Oferta, demanda y precio: formación y análisis de los mismos. Intervención estatal en el mercado. El monopolio y la competencia desleal.
- El dinero: sus teorías. Clases. Sistemas monetarios. La inflación y deflación.
- Repercusión de la inflación y la deflación en el mercado turístico. Incidencia de las devaluaciones monetarias en el ámbito turístico.
- El crédito: su relación con la empresa. Instrumentos, clases e instituciones. Los sistemas bancarios y sus operaciones.
- La balanza de pagos: su equilibrio. El cambio exterior y los pagos internacionales. El sector turístico, el comercio exterior y la balanza de pagos. El análisis turístico regional.
- Renta nacional. El producto, el gasto y la renta. Formación y distribución de la renta nacional. Importancia del turismo. Renta «per capita».
- La empresa turística. Estudio de los diferentes tipos de establecimientos turísticos. Dinámica empresarial de dichos establecimientos. Las agencias de viajes.
- Sociedades: su formación y características. Funcionamiento. Su reglamentación.

- Complejos turísticos: su denominación. Ciudades de vacaciones. Urbanizaciones y varios. Características de los mismos.
- Relaciones comerciales entre las diferentes empresas turísticas. Cupos de contrataciones, prioridades y reservas. Importancia de las reservas y sus diferentes modalidades.
- Las agencias de viajes. Constitución, clasificación y categorías o tipos de las mismas. Cometidos y funciones principales. Labor intermediaria de los mismos.
- La publicidad: importancia de la misma. Su reglamentación. Campañas de las mismas a nivel nacional e internacional. Importancia de las mismas en las empresas turísticas. Promoción de zonas turísticas.
- Actividad y organización de las empresas hoteleras. La organización según los objetivos. La empresa hotelera y el factor humana.
- La organización: aspectos que comprende. Funciones, órganos y enlaces. Métodos de dirección y expedición de órdenes. La cooperación: aspecto horizontal y vertical de la misma.
- Concepto de organigrama: definiciones. Diferentes tipos. Confección de los mismos. Datos que deben reunir. Su interpretación. Relación con el tipo y tamaño de la empresa hotelera.
- La cocina: el relevé, albaranes, estadísticas, «stock», control de existencias y su valoración. Salidas y entradas. Su control. Las mermas en los productos. Costos y análisis de precios. Organigrama.
- El departamento de banquetes: organización y funcionamiento. Organigrama. Planificación de los mismos. Listas de tareas. Análisis y costos de materiales. Impresos.
- El departamento de banquetes: los servicios especiales: Su contratación. Sus modalidades. Recepciones oficiales y su protocolo. Convenciones. Congreso, lunch y otros. La contratación de extras.
- Confección de menús. Clases de los mismos. Costos y cálculo de precios. Beneficios. Análisis y control de ventas.
- El restaurante: Contratación de menús. Relación del restaurante con banquetes. La pensión completa. Cálculo de la misma. Su reglamentación. La media pensión. Otros servicios.
- Explotación: contratación y promoción del personal. El departamento de compras. Contratación de proveedores. El departamento de comidas y bebidas. Costos y análisis.
- Comercial: el departamento de ventas. Organización y funcionamiento. Ofertas de demandas y reservas; ventas de las mismas. Contratación de grupos. Precios. Descuentos. Contratación de agencias. Promoción en los diferentes mercados. Planificación de ventas.
- Administración: organización y funcionamiento. Contabilidad e intervención: funciones. Relaciones entre las mismas. Diferentes sistemas de trabajo.
- Las cadenas hoteleras; importancia de las mismas. Diferentes formas de constitución. Las cadenas más importantes nacionales e internacionales. Influencias económicas en el mercado turístico. Ventajas en la contratación de proveedores. Promoción del personal, etc.
- Recepción: estructura, organización y funcionamiento. Mano corriente, manual y mecanizada. Reservas. Control de venta de habitaciones. Planings. Mostrador. Impresos. Recomendaciones especiales, órdenes de servicio, libro de recepción y otros. La caja: forma de pago, cobro de facturas, cambio de divisas, etc. Arqueos.

- Recepción: análisis de datos. Control de doble ocupación. Pernoctaciones. Promedio de ingresos por cliente, habitación, etc. Control de reservas, llegados, no llegados y nulos. Estudio de ocupación de las habitaciones. Estadísticas y resumen de datos.
- Infraestructura hotelera: requisitos de los diferentes establecimientos. Acondicionamiento. Servicios obligatorios y complementarios.
- Profesiones en el ámbito turístico: director de empresas turísticas, correos, guías. Intérpretes y guías. Requisitos necesarios para su titulación.
- Nóminas. Porcentajes: distribución de los mismos. Formas de cálculo. Sistemas de reparto. Sanciones económicas. Impuestos. Diferentes tipos de salarios: fijo, garantizados y otros.

Seguridad e higiene y alimentación

PRIMER CURSO

- Ideas generales sobre anatomía: fisiología e higiene del cuerpo humano y limpieza del cuerpo.
- Reglamento de la seguridad y la higiene en el trabajo.
- Prevención de accidentes de trabajo: por incendios, eléctricos, por intoxicación y otros.
- Higiene en los locales: ventilación, vapores, humos y otros.
- Higiene personal: requisitos, ropas y utensilios de protección en los accidentes de trabajo.
- Clasificación de los alimentos por su origen y su composición: alimentos naturales, artificiales y químicos.
- Alimentos básicos: grupo de carne, huevos, verduras, frutas, productos lácteos y cereales.
- Normas para elaborar la ración alimenticia.
- Alimentación forzada y alimentación artificial: el apetito.
- Importancia de la alimentación para la salud: defectos y errores.
- Tratamiento higiénico de los productos alimenticios.
- Cómo emplea los alimentos el cuerpo humano. Calorías.

SEGUNDO CURSO

- La economía de la seguridad: el coste de los accidentes para la Empresa, responsabilidades legales.
- Inspecciones de seguridad: notificación de accidentes, accidentes que hay que notificar, registro de accidentes.
- Funciones de la Dirección General de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Sanciones. El Instituto de Medicina y Seguridad en el Trabajo.
- Vitaminas: propiedades, importancia de las vitaminas A, C, B, D y otras.
- Productos minerales.
- Tabla de composición de los alimentos.
- Valor nutritivo de los alimentos: importancias del conocimiento de las normas fundamentales de una buena alimentación.
- Efecto psicológico de los alimentos.
- Normas para elaborar la ración alimenticia: necesidades cualitativas, proteínas, vitaminas y minerales.

- La dietética en la sociedad actual características de los diferentes regímenes.
- Hidratos de carbono: albúminas, grasas y lípidos.
- Necesidades energéticas: factores que intervienen: la climatología, ambiente, trabajo, sexo, edad, etc.

Legislación aplicada a la hostelería

PRIMER CURSO

- Introducción al Derecho. Concepto del Derecho. Derecho privado y Derecho público. Fuentes del Derecho. La ley, la costumbre, la jurisprudencia y los principios generales del Derecho.
- Derecho social: su concepto. Los principios del Fuero del Trabajo. El contrato de trabajo y de aprendizaje.
- El Ministerio de Información y Turismo: creación, organización y funciones. Direcciones Generales. Las Delegaciones Provinciales.
- Sindicato Nacional de Hostelería y Actividades Turísticas. Funciones.
- El Estatuto Ordenador de las Empresas y de las Actividades Turísticas. Regulación turística de la industria hotelera. Reglamentación propia de los distintos tipos de alojamientos.
- Tratamiento jurídico de los diferentes tipos de alojamientos turísticos: hoteles, pensiones, fondas, moteles, apartamentos, apartahoteles, hostales, hoteles-residencia, campings, paradores, etc.
- La ordenación jurídica de los diferentes tipos de establecimientos hoteleros. Restaurantes, cafeterías, bares, salas de fiestas, etc.
- Tramitación de los expedientes de apertura y clasificación. Sanciones. El libro de reclamaciones. Procedimiento administrativo sancionador.
- Relaciones con las Delegaciones Provinciales de Información y Turismo. Autoridades y notificaciones necesarias. La inspección. Expedientes. Autorizaciones. Recursos.
- Créditos para inversiones turísticas. Especial consideración del crédito hotelero. El registro de empresas y actividades turísticas.
- Reglamentación de precios y tarifas de los diferentes establecimientos turísticos. Su fijación. Formación de los precios. Publicidad de los mismos.
- Ordenanza de Trabajo para la Industria de la Hostelería. Ámbito de aplicación. Clasificación del personal. Ingresos, ascensos, movilidad, ceses y despidos. Jornada, horarios, horas extraordinarias, descanso y vacaciones.
- Ordenanza de Trabajo para la Industria de la Hostelería. Enfermedades, licencias, excedencias. Servicio militar. Retribuciones. Premios, faltas y sanciones.
- Personal. Plantillas obligatorias. El Director del establecimiento. Responsabilidad de la empresa por culpa de su personal. Obligaciones del huésped. El contrato de hospedaje. Obligaciones del hotelero.

- La empresa de alojamiento. Empresa individual y colectiva. Cadenas hoteleras. Uniones de empresas. Agrupaciones internacionales.
- La reserva de plazas en hostelería. Su anulación. La no comparecencia. La falta de disponibilidad.
- El control de viajeros. Obligaciones de la empresa: notificación a la autoridad. Capacidad de contratar el alojamiento. Contrato de arrendamiento. Estudio especial del contrato de depósito.
- Los seguros sociales. Otras disposiciones de interés para los trabajadores. La Magistratura.
- Las agencias de viajes. Tipos de agencias de viajes. Requisitos. Organización y funciones. Vinculación de las mismas con los establecimientos hoteleros. Comisiones.
- Concepto y contenido del Derecho civil. La relación jurídica: elementos y clasificación. Personalidad jurídica y capacidad de obrar. En concepto y clases de personas jurídicas. La nacionalidad y el domicilio.