

DESTINATARIOS

Profesorado de la especialidad de Servicios de Restauración



Red Estatal de Centros de Excelencia

ACCIÓN FORMATIVA

SERVICIOS 5.0

6, 7, 8, 9, 10 de mayo de 2024

HORARIO:

Lunes: 8:30-14:30

Martes: 8:30-14:30

Miércoles: 8:30-14:30

Jueves: 8:30-14:00 y 16:00-19:00

Viernes: 8:30-14:30

30 horas

INSCRIPCIÓN

Del 8 al 12 de abril en este enlace:

[Inscripción en la formación "Servicios 5.0"](#)

**Es obligatorio adjuntar la autorización de la dirección del centro para la asistencia al curso.*

[Enlace para adjuntar la autorización](#)

Para información complementaria los interesados pueden dirigirse

a: **CIFP Carlos Oroza**

Teléfono: 886159545

cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal

CURSO SUBVENCIONADO: Alojamiento, transporte y manutención incluidos
ENTIDAD ORGANIZADORA: CIFP Carlos Oroza

OBJETIVOS

- Conocer la importancia de las nuevas tecnologías en la especialidad de servicios en restauración.
- Conocer recursos tecnológicos para emplear en un restaurante.
- Conocer las nuevas tecnologías para baristas.
- Implementar la sumillería digital en el aula.
- Identificar los usos del croma en los módulos formativos de servicios en restauración.
- Identificar los usos del marketing digital en los módulos formativos de servicios en restauración.

INFORMACIÓN COMPLETA AQUÍ



PROGRAMACIÓN

11:30-12:00
Pausa - café

Lunes, 6 de mayo: Introducción al servicio 5.0.

- 8:30 – 9:00 Recepción y acreditación de asistentes.
- 9:00 – 10:30 Introducción.
- 10:30 – 11:30 Visita al laboratorio vocacional de servicios 5.0.
- 12:00 – 14:30 Aplicación tecnológica en una sala.

Martes, 7 de mayo: Las nuevas tecnologías aplicadas al espresso

- 8:30 – 10:00 Fundamentos del espresso y evolución.
- 10:00 - 11:30 Desarrollo de nuevas herramientas.
- 12:00 – 13:30 Comunión Barista Vs Ciencia.
- 13:30 – 14:30 Evolución del I+D+D con aplicación de IA.

Miércoles, 8 de mayo: La sumillería digital.

- 8:30 – 11:30 Introducción a la sumillería digital.
- 12:00 - 14:30 Aplicaciones de las mesas táctiles en la docencia de la especialidad de servicios.

Jueves, 9 de mayo: Coctelería/mixología.

- 8:30 - 9:30 Historia de la coctelería.
- 9:30 - 11:30 Los aires y las espumas. Nubes de azúcar. Arenas y tierras comestibles.
- 12:00 - 14:00 Ahumados en mixología. Niebla de sabores con CO₂. Nitrógeno líquido. Juego de sabores.
- 16:00 – 19:00 Visita a destilería.

Viernes, 10 de mayo: El restaurante digital.

- 8:30 – 10:30 Usos del croma en los módulos de servicios.
- 10:30-11:30 Introducción a la edición de imágenes.
- 12:00 - 14:30. Marketing digital aplicado a la especialidad de servicios, cartas digitales y QR.