

AURKEZPENA

Formakuntza-programarik osoena, 2 hilabetean **bakarrik jangelako profesional garaikide** bilakatzeko.

Ondo ezagutu produktuak eta zerbitzu-teknikak, eta eskuratu psikologiari buruzko **ezagutzak**, taldeak kudeatzeari buruzkoak eta bezeroen esperientziari, jangelako teknologiei, komunikazioari eta salmenta-tresnei buruzkoak.

Zuzendu jangela konfiantzaz, prozesuak optimizatuz eta negozioari eta bezeroei balioa emanez

Programa trinkoa, jangelako erreferenteek eta ikasketa-programako ikasgaietan adituak diren irakasleek eskainitako **master classak**, **ikaskuntza-bisitak** eta ikasturte amaierako proiektu tutorizatua.

Jangelako Zuzendaritzan eta Bezeroen Arretan Unibertsitate Aditua ikastaroaren Diploma

HARREMANETARAKO PERTSONA

FRAN CESTERO

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

HELBURUAK

- Gai hauen inguruko ezagutza aurreratuak eskuratzea: jangelako funtzionamendua, zerbitzu-teknikak, hainbat motatako jatetxeetako zerbitzuak eta zerbitzu motak.
- Bezeroaren barne zein kanpoko psikologiako gaitasunak garatzea, baita hitzezko eta hitzik gabeko komunikazio-teknikak ere, establezimenduko salmentak areagotu eta taldeak kudeatzeko helburuarekin.
- Zerbitzuak eta esperientziak diseinatzeko tresna nagusiak ezagutzea, helburu hauek lortzeko: zerbitzuaren kalitatea, gogobetetasuna eta bezeroen fidelizazioa.
- Ezagutza aurreratuak eskuratzea garagardoen, kafeen, koktelen, gazten, urdaiazpiko-ebakeraren, ardoaren eta produktu desberdinak uztartzearen inguruan, bezeroei aholkuak eman eta beraien beharrak ase ahal izateko.
- Jangelako zerbitzu modernoetan erabiltzen diren tresna teknologiko nagusiak eta sare sozialak erabiltzeko jardunbide egokiak ezagutzea.
- Kudeaketa-gaitasunak eskuratzea, prozesuak optimizatu, bezeroa asebate eta salmenta-puntuaren errentagarritasuna areagotzeko.

NORI ZUZENDUA

- Jatetxeetako zerbitzu-zuzendaritzan, ostalaritzan edo zerikusia duten beste diziplina batzuetako **tituludunak**.
- Profesionalki eboluzionatu nahi duten jangelako **profesionalak**, hala nola zerbitzariak, maître edo jantokiburuak eta jatetxe-kudeatzaileak.
- Jangela eta bezeroen arretaren arloko azken joerak ezagutu nahi dituzten **irakaskuntzako profesionalak**.

Positiboki baloratuko da ikasleak, gutxienez, 2 urteko esperientzia izatea jangelako eta jatetxe-zerbitzuko langile gisa.

PROGRAMA

Programak 6 modulu eta ikasturte amaierako proiektua ditu (10 ECTS)

1. Jangelak **gaur egungo jatetxeetan** duen papera
2. **Psikologia eta komunikazio-gaitasunak**, jangelan aplikatuta
3. Zerbitzuen, esperientzien eta jangelako sentsorialtasunaren **diseinua**
4. **Kudeaketa-tresnak**: jangelako kudeaketa integrala hobetuz
5. Jatetxeko **produktuak**: ardoaren, garagardoaren, kafeen, koktelen eta beste produktu batzuen kulturen murgiltzea
6. Jangelako **teknologia**; hurbilketa, aro digitalera

METODOLOGIA

Basque Culinary Centerren, *learning by doing* metodoan oinarrituta ikastearen alde egiten dugu; hortaz, ikastaroan ikasitako kontzeptuak praktikan jartzeko aukera izango duzu.

Honako kontzeptu metodologiko hauetan oinarritzen da **irakaskuntza eta ikaskuntzako prozesua**:

Saio presentzialak

- Saiorako aurreikusi diren gaien azalpen teorikoa.
- Gai guztien azterketa eta partaidetzako hausnarketa, eta jangelan eta zerbitzuan aplikatu ahal izateko ariketa praktikoak.
- Proiektuko ariketa ez-presentzialen laburpena eta bateratze-lana.
- Jardunbide egokiak ezagutzeko ikaskuntza-bisitak.
- Saioak ardoak dastatu eta uztartzeko, garagardoa zerbitzatzeko, kafe perfektua egiteko, koktelak prestatzeko, eta abarrerako.

Sektoreko erreferentziako eta ikasketa-programarekin loturiko beste diziplina batzuetako profesionalen **master classak**. Esperientzia erreal eta inspiratzaileak.

Ikaskuntza-bisitak: Ikasgaien edukiak azalduko dituzten bisitaldiak leku interesgarrietara egingo dira.

Ikasturte amaierako proiektua: ikasturte osoan, establezimendu baterako jangelako eskuliburu bat sortzeko lan egingo dugu, eskuratutako ezagutzak bertan txertatzeko. Adituek tutorizatuko dute proiektua.

Curriculumetik kanpoko praktikak: ikastaroak irauten duen bitartean, alegia, apiriletik ekainera, ikasleak aukera izango du formakuntza curriculumetik kanpoko praktikekin osatzeko.

MATRIKULA

Basque Culinary Centerrek ikasleak onartzeko sistema bat du; izan ere, gure ikasleek ikasketa plan berritzaile eta zorrotz bat arrakastaz gainditzeko ezinbestekoak diren gaitasun pertsonalak eta maila akademikoa badituztela ziurtatzea du xede.

Onartzeko Batzorde bat izango da onartutako hautagaiak aukeratzeaz arduratuko dena.

1 IZENA EMATEA:

Interesa duten ikasleek behin-behineko **izen ematea** egin behar dute **on line**, eta izena emateko tasa ordaindu behar dute.

Gainera, honako dokumentazio hau igorri behar da admisiones@bculinary.com helbidera:

- Curriculum Vitæa
- Argazki 1, nortasun agiriko argazkiaren neurrikoa
- NAN edo pasaportearen fotokopia
- Prestakuntza programa egiteko Motibazio Gutuna

2 HAUTAGAITZAK AURKEZTEA:

Hautagaitzak aurkezteko epea plazak amaitu arte egongo da irekita. Gehienez 20 ikasle onartuko dira. Hautagaitzak jaso eta hilabete baino lehen emango zaie erantzuna.

Ikastaroan sartzeko baldintzei edo prozesuari buruz inolako galderarik izanez gero, ez izan zalantzarik eta jarri gurekin harremanetan cursos@bculinary.com helbide elektronikoan.

PREZIOA

2.275€

60 ECTS

Programa honek 2.775 euroko prezioa du eta hoenla ordainduko da:

- 150 euro hautagaitza aurkeztean (onartua izan ezean zenbateko osoa itzuliko da).

•

Zenbatekoaren % 40, hau da, 1.050 euro, hautagaia onartu egin dela baieztatzen denean, lekua erreserbatzeko.

- Gainerako zenbatekoa, 1.575 euro, programa hasi baino bi aste lehenago.

Deskontu bereziak

- Nafarroako Ostalaritza Elkarteko bazkideak: % 5eko deskontua
- Euro-Toques elkarteko bazkideak: % 5eko deskontua
- Basque Culinary Centerreko ikasleak: % 5-10eko deskontua

*Deskontuak ez dira metagarriak

<https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/None>