

hotelsity.com

Programa de **Alimentos y Bebidas**

PFB

Avanzado 66 horas

Intermedio 40 horas

Básico 30 horas

2022 EDITIONS



Un programa de **schôolers.io**

Powered by **Lemonade**  **BORBALÁN**  **EISISOFT**

1.

SCHÖOLERS

¿QUÉ ES SCHÔOLERS?

Schôolers.io es la primera **plataforma *online*** de formación y desarrollo profesional con una propuesta de valor única:



Plataforma
multisectorial



Enfoque en habilidades
técnicas e interpersonales,
para la **gestión** y el **liderazgo**



Organizada en **píldoras,**
programas e itinerarios
certificados



Impartido por profesionales
de **prestigio**



Con una **metodología**
innovadora y estrategias de
dinamización



Con tecnología
multidispositivo



Bonificable a través de
FUNDAE



Flexible y adaptada a las
necesidades de cada usuario

¿QUÉ ES SCHÔOLERS?



1-3
horas recomendadas
al día



**Donde, cuando y
como tú quieras**



**Webinars
con expertos**

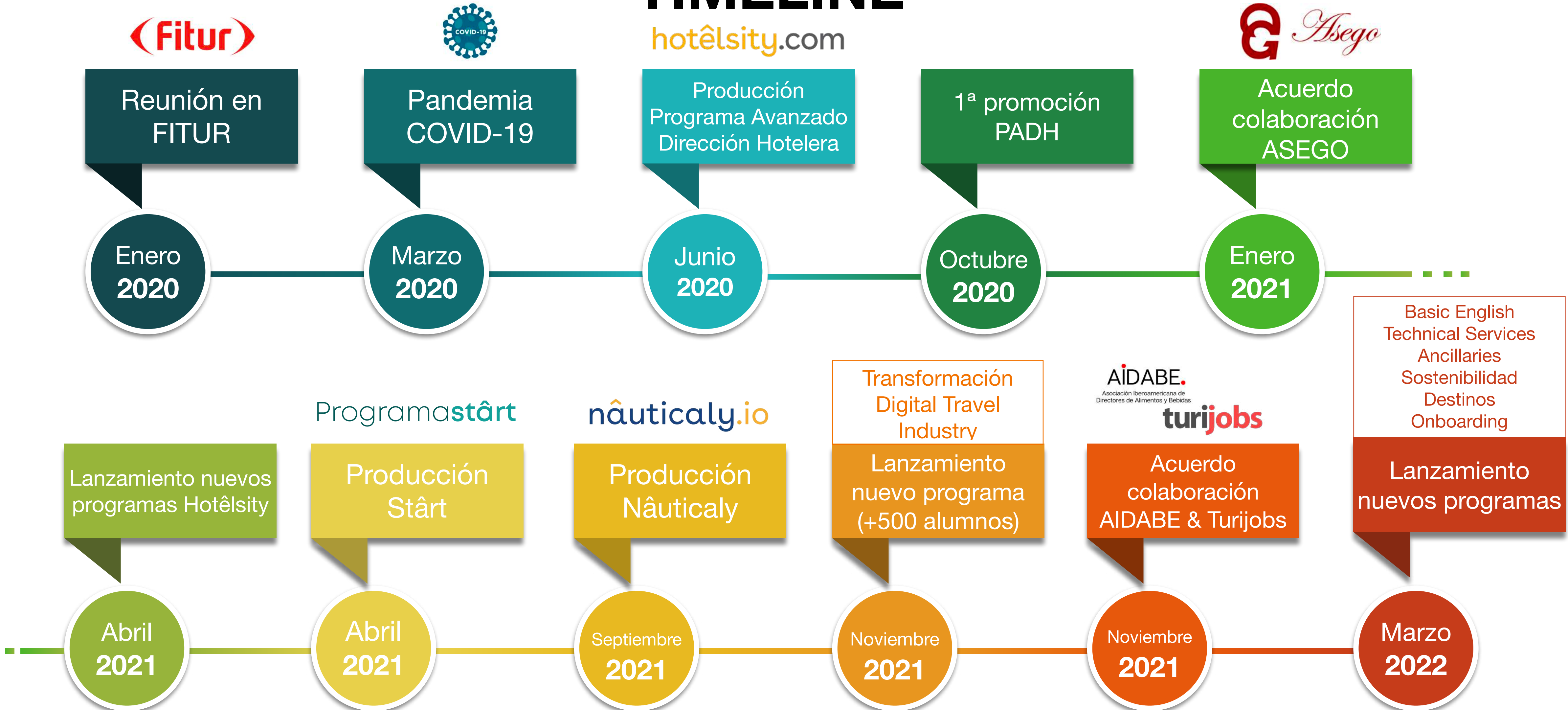


**Insignia LinkedIn con
certificado *Blockchain***



**Acompañamiento por
parte de un teletutor**

TIMELINE



SOCIOS



**Bernat
Cañellas**



**Lemo
ñade** HOSPITALITY PARTNERS

**Consultoría &
training en
hospitality**



**Bernat
Vidal**



BORBALÁN

**Agencia de
publicidad y
comunicación**



**Xavi
López**



EISISOFT

**Transformación
digital para
hoteles**

NUESTRO EQUIPO DE CONTENIDOS Y SOPORTE



Núria Torres
Asesora
pedagógica



Fina Montoro
Contenidos y
teletutora



Verónica Fabregat
Matriculación, FUNDAE
y atención al alumno



Cristina Rosselló
Marketing,
RRSS e IT



Jessica Noceras
Contenidos

NUESTRO EQUIPO DE CONTENIDOS Y SOPORTE



Adela Herrero
Contenidos, webinars
y teletutora



Marina Obrador
Contenidos y
Teletutora



Belén Borrajo
Desarrollo de
contenido Scorm



Emilio Venuti
Video editor

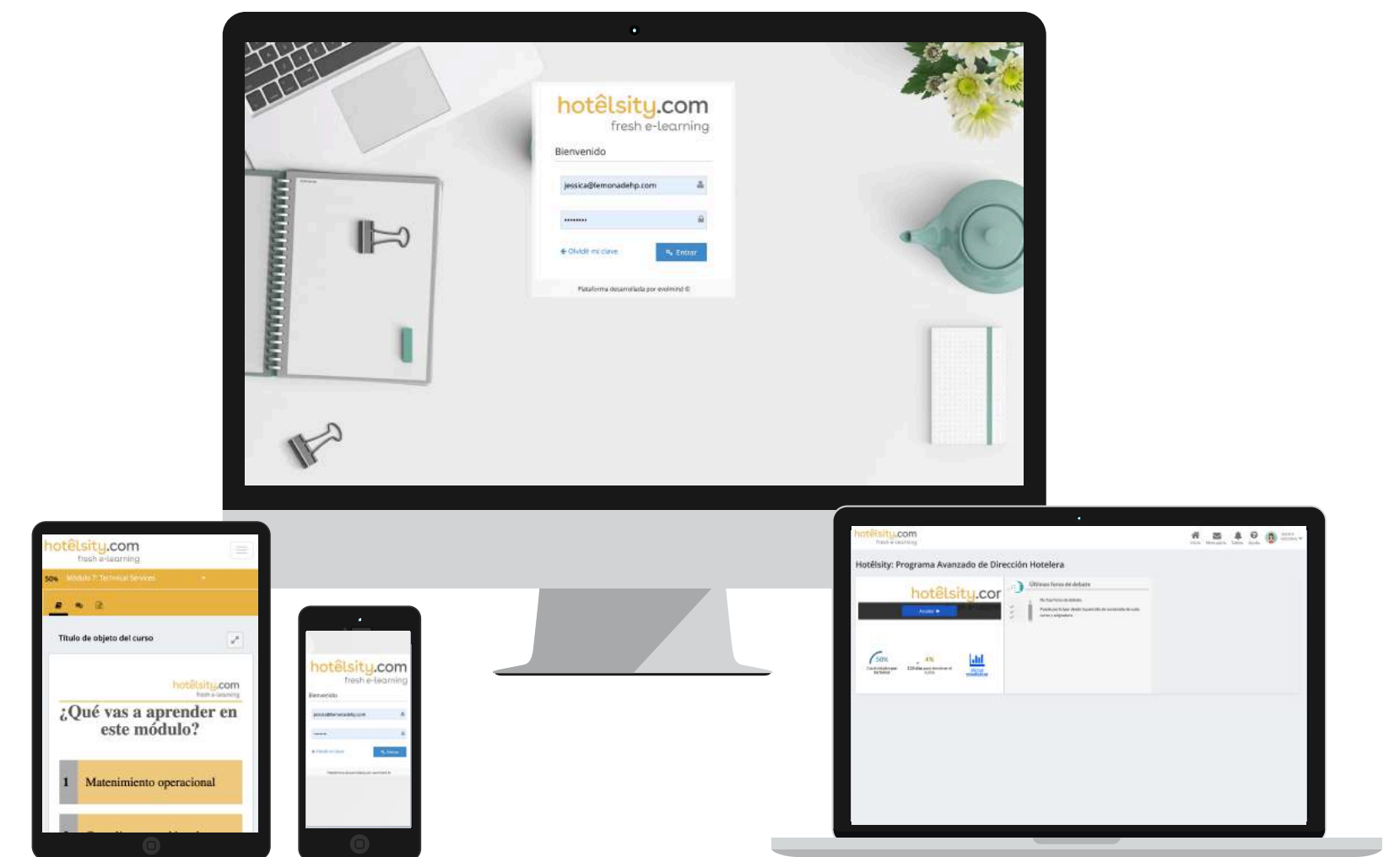


Pere Alós
Video editor

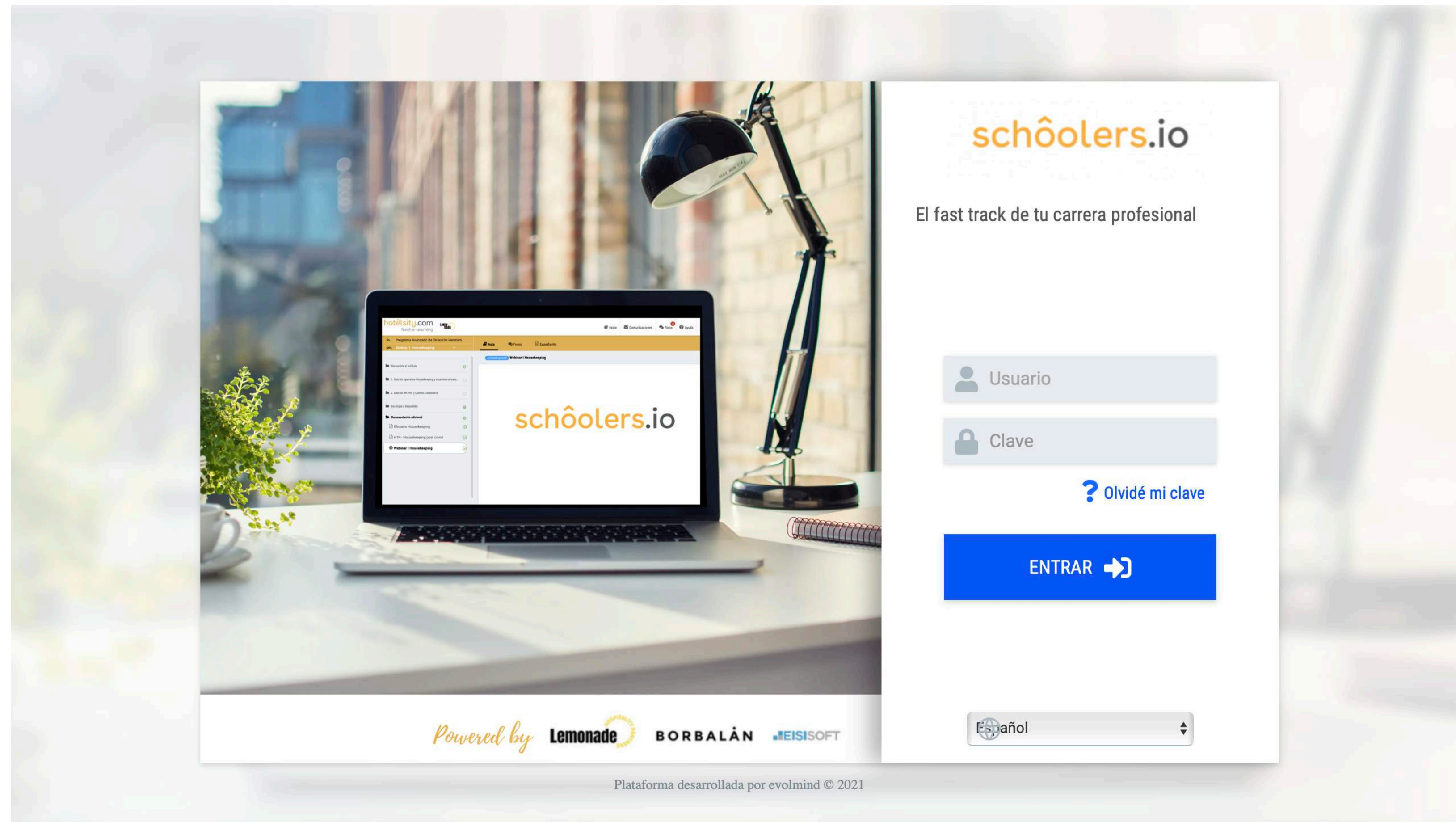
LA PLATAFORMA

Evolcampus es una plataforma **compatible con FUNDAE** y que ofrece las siguientes **ventajas**:

1. **Uso intuitivo y sencillo.**
2. Utiliza **todo tipo de contenidos**: vídeos, texto, imágenes, pdf, word y presentaciones.
3. Facilita la **comunicación entre tutor, experto, alumnos y entre alumnos**: mensajería interna, chat, foros e integración de videoconferencia.
4. Proporciona herramientas de **evaluación**: test y distintos tipos de actividades.
5. Integrable con **web** y comercio **electrónico**.
6. Adaptada a móvil (**responsive**).
7. Cumple con la **RGPD**.



ASÍ VEN LOS ALUMNOS EL CONTENIDO...



ISAAC NEWTON & SCHÔOLERS



2.

**NUESTROS
PROGRAMAS**

¿QUÉ INCLUYE SCHÔOLERS?

La plataforma **Schôolers.io** incluye diferentes **programas de formación**:

hotêlsity.io

Desarrollo
profesional
hotelero



trâvelsity.io

Desarrollo
profesional
industria del travel



welcômly.io

Acogida e inmersión
en la cultura




Programa**stârt**

Orientación
profesional



nâuticaly.io

Preparación
titulación de patrón
de embarcaciones



medîcaly.io

Desarrollo
profesional
sanidad



**business partners
programs**

Adaptados a las
necesidades del
cliente



¿QUÉ INCLUYE HOTÊLSITY?

Hotêlsity

Desarrollo profesional
hotelero

En curso

Próximamente



PDH

Dirección
Hotelera



PHK

Housekeeping



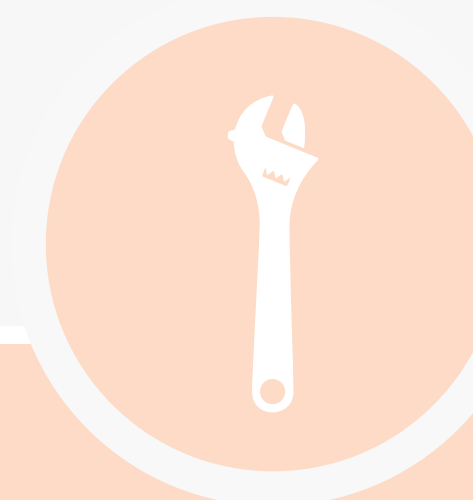
PTD

Transformación
digital



PFB

Alimentos y
bebidas



PTS

Technical
services



PBE

Basic English

ERTES DE FORMACIÓN

hotelsity.com
fresh e-learning

ERTES de formación Nov'21-Feb'22




























PROGRAMA	HORAS	PRECIO (*)	SERVICIO INTEGRAL ERTES DE FORMACIÓN	
			TRANSVERSALES	OPERATIVOS
Avanzado	66	495 €	 <ul style="list-style-type: none"> • Directores • Subdirectores • Adj. a dirección 	 <ul style="list-style-type: none"> • Directores • Corporativos • CIO & Entusiastas de TD
Intermedio	40	300 €	 <ul style="list-style-type: none"> • Gobernant@s • Subgobernant@s 	 <ul style="list-style-type: none"> • F&B managers
Básico	30	225 €	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción 	<ul style="list-style-type: none"> • Personal base • Camarer@s pisos

(*) El precio de los programas no incluye IVA ni gastos de gestión de FUNDAE

De acuerdo con el cumplimiento del nuevo Real Decreto-ley 18/2021, los programas de Hotelsity están adaptados para que puedas exonerarte un 80%.

¿Quieres saber más? Visita: <https://hotelsity.com/ertes-formacion>

PROMOCIONES

I	La Mágica	Nov 2020 Inaugural + Iberostar Edition		VIII	La Mojopicona	Jul 2021 Canary Islands Special Edition I	   
II	La Única	Dic 2020 Express		IX	La papa arrugá	Ago 2021 Canary Islands Special Edition II	   
III	La Especial	Ene 2021		X	La valiente	Sep 2021 Autumn Special Edition I	   
IV	La Histórica	Feb 2021		XI	La afortunada	Oct 2021 Autumn Special Edition II + Iberostar	   
V	La Épica	Abr 2021	   	XII	La Viajera Aventurera	Nov 2021 Ávoris edition	
VI	La Increíble	Jun 2021 Summer Edition	   	XII	La Magnífica	Nov 2021 Autumn Special Edition III Express	   
VII	La Elegida	Jul 2021 Port Aventura World Edition		XIII	La Extraordinaria	DIC 2021 Meliá edition	  



PILARES DE HOTÊLSITY

Los tres pilares de Hotêlsity son ...

1

Refuerzo y estructuración de los conceptos básicos.

2

Relaciones **interpersonales** e **interdepartamentales**.

3

Innovación y tendencias.

¿POR QUÉ HOTÊLSITY?



+94%*

Grado de satisfacción Alumn@s

+1500 100%**

**Bonificable
por FUNDAE**



Básico 225€ 30horas

Intermedio 300€ 40horas

Avanzado 495€ 66horas

Precios por alumn@***

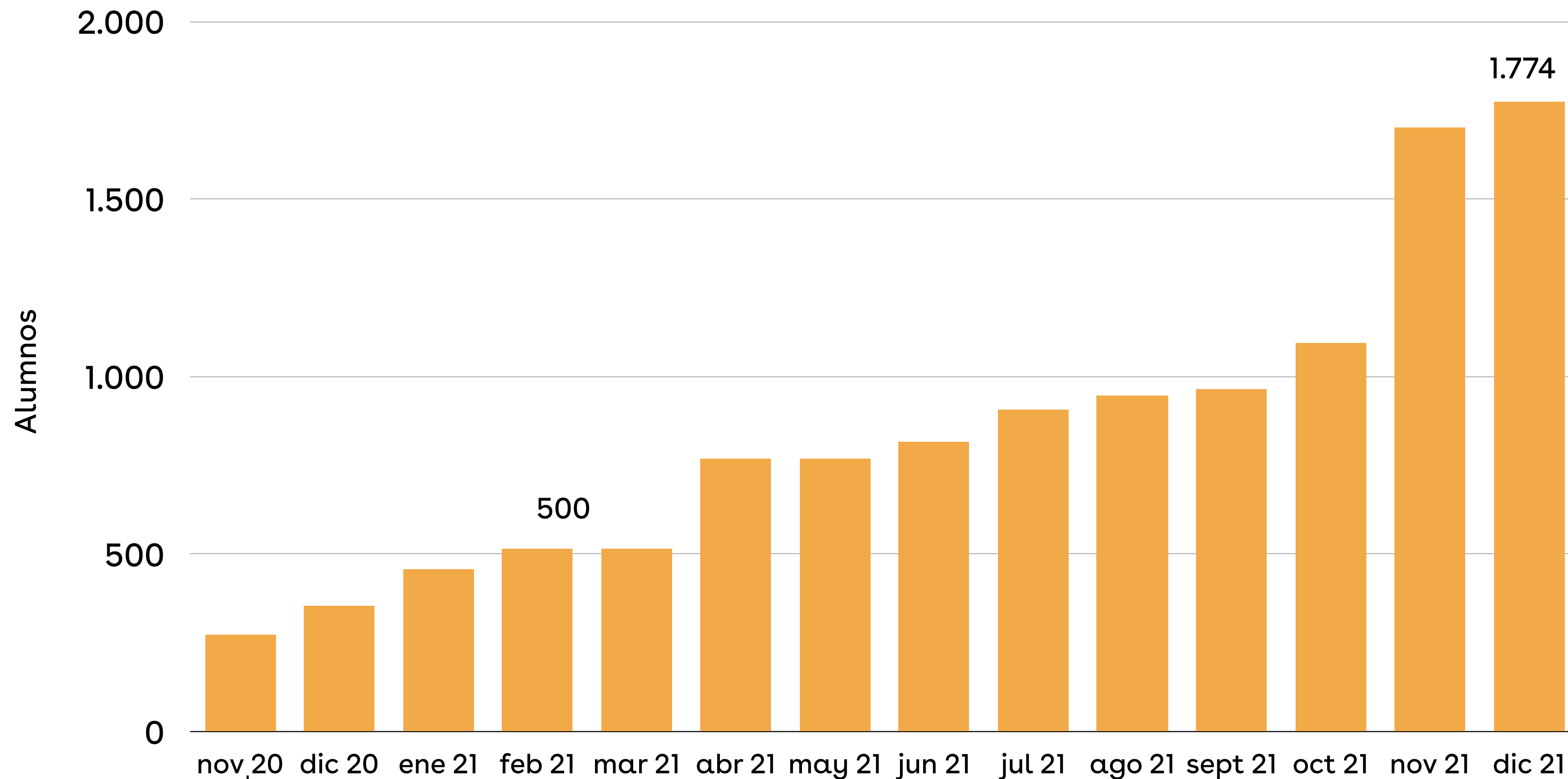


(*) Promoción VI **PHK** finalizada en septiembre de 2021

(**) Hasta XII Promoción - noviembre 2021

(***) No incluye 21% IVA ni 10% gastos de gestión FUNDAE

PRINCIPALES HITOS



Lanzamiento Hotêlsity

PRINCIPALES HITOS

+100

Compañías
turísticas

MELIÀ HOTELS INTERNATIONAL

Ávoris
CORPORACIÓN EMPRESARIAL

IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

BAHIA PRINCIPE
HOTELS & RESORTS

Barceló
GRUPO

ILUNION

HOTELES
GLOBALES

GRUPOTEL
HOTELS & RESORTS

Garden
hotels

vibra
hotels

Hm

VALENTIN
HOTELS & RESORTS

PortAventura
WORLD

H 10
HOTELS

ERTEs de formación

hotelsity.com
fresh e-learning

ERTEs de formación Nov'21-Feb'22

PROGRAMA	HORAS	PRECIO (*)	SERVICIO INTEGRAL ERTES DE FORMACIÓN			
			TRANSVERSALES		OPERATIVOS	
Avanzado	66	495 €	 <ul style="list-style-type: none"> • Directores • Subdirectores • Adj. a dirección 	 <ul style="list-style-type: none"> • Directores • Corporativos • CIO & Entusiastas de TD 	 <ul style="list-style-type: none"> • Gobernant@s • Subgobernant@s 	 <ul style="list-style-type: none"> • F&B managers
Intermedio	40	300 €	<ul style="list-style-type: none"> • Jefes recepción • Guest experience 	<ul style="list-style-type: none"> • Jefes de departamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisor@s • Camarar@s en plan de carrera 	<ul style="list-style-type: none"> • Jefes de sala • Maitres • Chefs
Básico	30	225 €	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción 	<ul style="list-style-type: none"> • Personal base 	<ul style="list-style-type: none"> • Camarar@s pisos 	<ul style="list-style-type: none"> • Camarar@s • Cocina

(*) El precio de los programas no incluye IVA ni gastos de gestión de FUNDAE

De acuerdo con el cumplimiento del nuevo Real Decreto-ley 18/2021, los programas de Hotelsity están adaptados para que puedas exonerarte un 80%.

Puedes empezar en 2021 y terminar la formación en 2022.

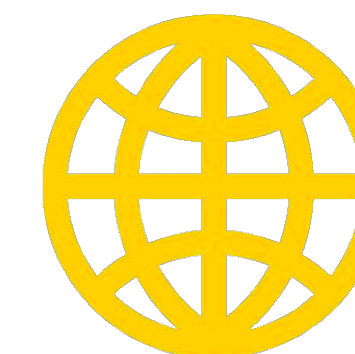
¿Quieres saber más? Visita: <https://hotelsity.com/ertes-formacion>

¿POR QUÉ SCHÔOLERS?

Las instituciones y asociaciones de más prestigio apoyan nuestros programas avanzados...



Asociación Española de Directores de Hotel



cart
centro de alto
rendimiento turístico



AIDABE.
Asociación Iberoamericana de
Directores de Alimentos y Bebidas



¿POR QUÉ SCHÔOLERS?

Nuestros *Partners*

B O R B A L Å N

EISISOFT

HOSTELTUR



JCI
TALENT
SEARCH

turijobs

FORMATOS ASÍNCRONOS



Presentaciones de módulos



Clases magistrales



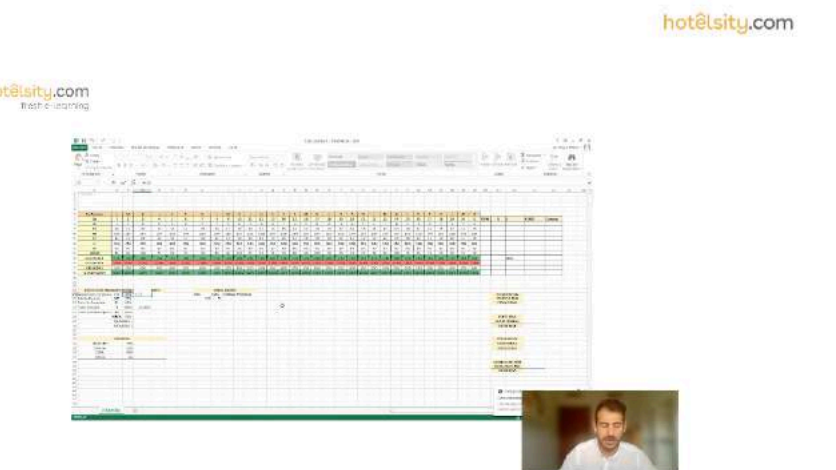
Entrevistas



Role plays



On the job



Casos prácticos



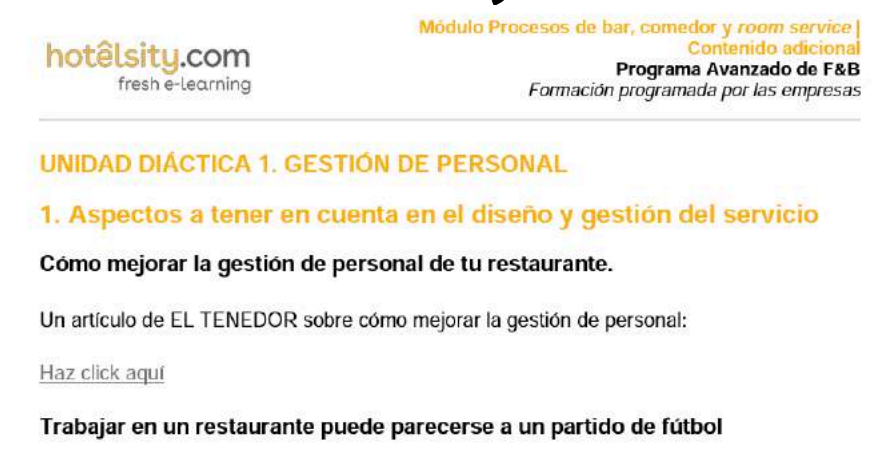
Quizz



Decálogos



Temarios descargables



Documentos de soporte

Datos del test	Nº de preguntas	Nº de realizaciones	Tiempo realización
Nº de preguntas: 10	10	10	10 minutos
Sistema de calificación	Preguntas acertadas: +1.00 Puntos	Preguntas fallidas: No restan puntos	Preguntas no contestadas: No restan puntos

1.- ¿Son relevantes las herramientas de gestión de la experiencia del cliente?

A día de hoy con bajos niveles de ocupación no es algo relevante.

Es importante pero no es una ventaja competitiva.

La experiencia del cliente y su gestión son más relevantes que nunca.

Ninguna de las anteriores es correcta.

2.- Para ofrecer una buena experiencia durante todo el "guest journey", la comunicación con el cliente es fundamental. ¿Cómo ha de ser dicha comunicación?

Bidireccional y gestionada por los distintos equipos.

Bidireccional, automatizada y a través de un único canal.

Bidireccional, automatizada y multicanal.

Unidireccional y automatizada.

Tests

Actividad: Arrastra los riesgos donde corresponda

Panorámicas	Carga física
Carga de trabajo	Caídas, golpes, cortes...
Condiciones de seguridad	Productos químicos, ruidos...
Medio ambiente trabajo	Estrés laboral

Actividades

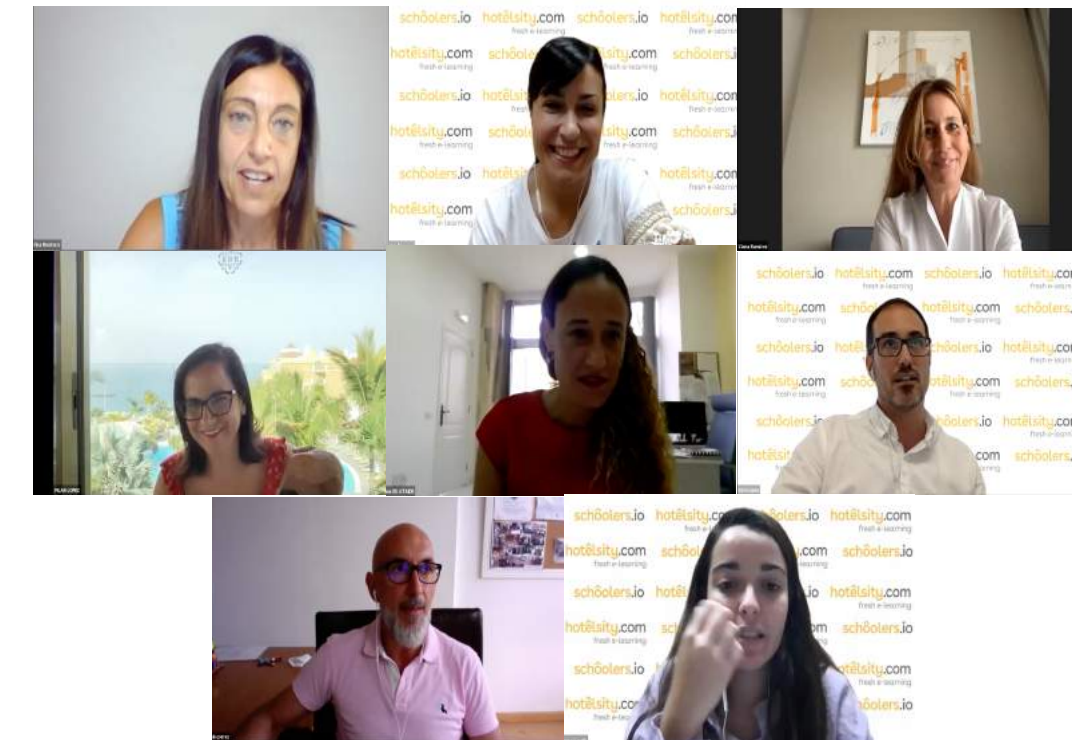
FORMATOS INTERACTIVOS



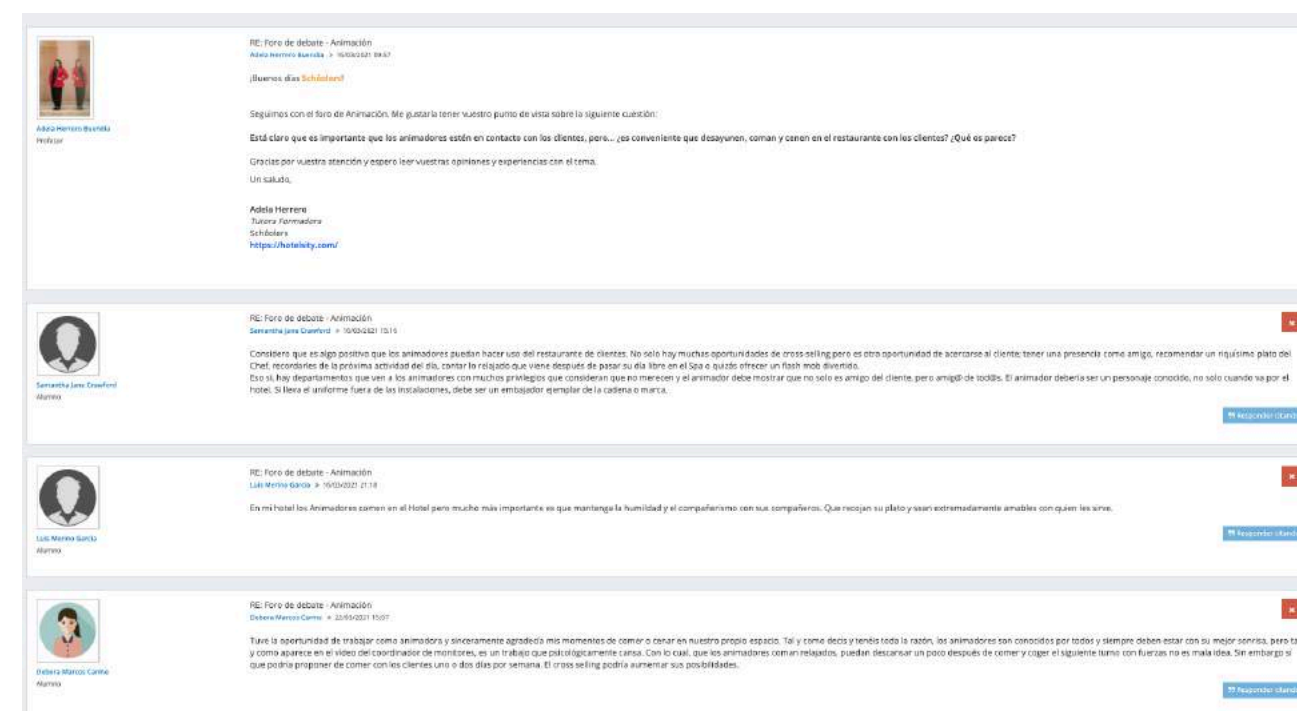
Eventos de bienvenida



Webinars



Cafés virtuales



Foros de debate



Chats

BUSINESS PARTNERS PROGRAMS

Opciones de personalización para grupos mínimo 25 alumnos



1. Fecha de **inicio y finalización** a medida
2. Inclusión del **logo** de la compañía en la plataforma.
3. Evento de **bienvenida** en exclusiva con participación en directo o en **vídeo** con mensajes corporativos por parte de la dirección (*)
4. Grabación de **entrevistas** a directivos (*)
5. Eliminación o sustitución de **píldoras** (*)
6. Subida a la plataforma de **documentos** corporativos (protocolos, SOP's, manuales, etc.)
7. **Foros** en exclusiva
8. **Tutor** en exclusiva
9. **Diplomas** de bienvenida y finalización certificados con tecnología blockchain
10. Posibilidad de trasladar el programa a la **plataforma LMS** del cliente

(*) N° de cambios limitado en función del número de alumnos y de la posibilidad de reutilizar el nuevo contenido

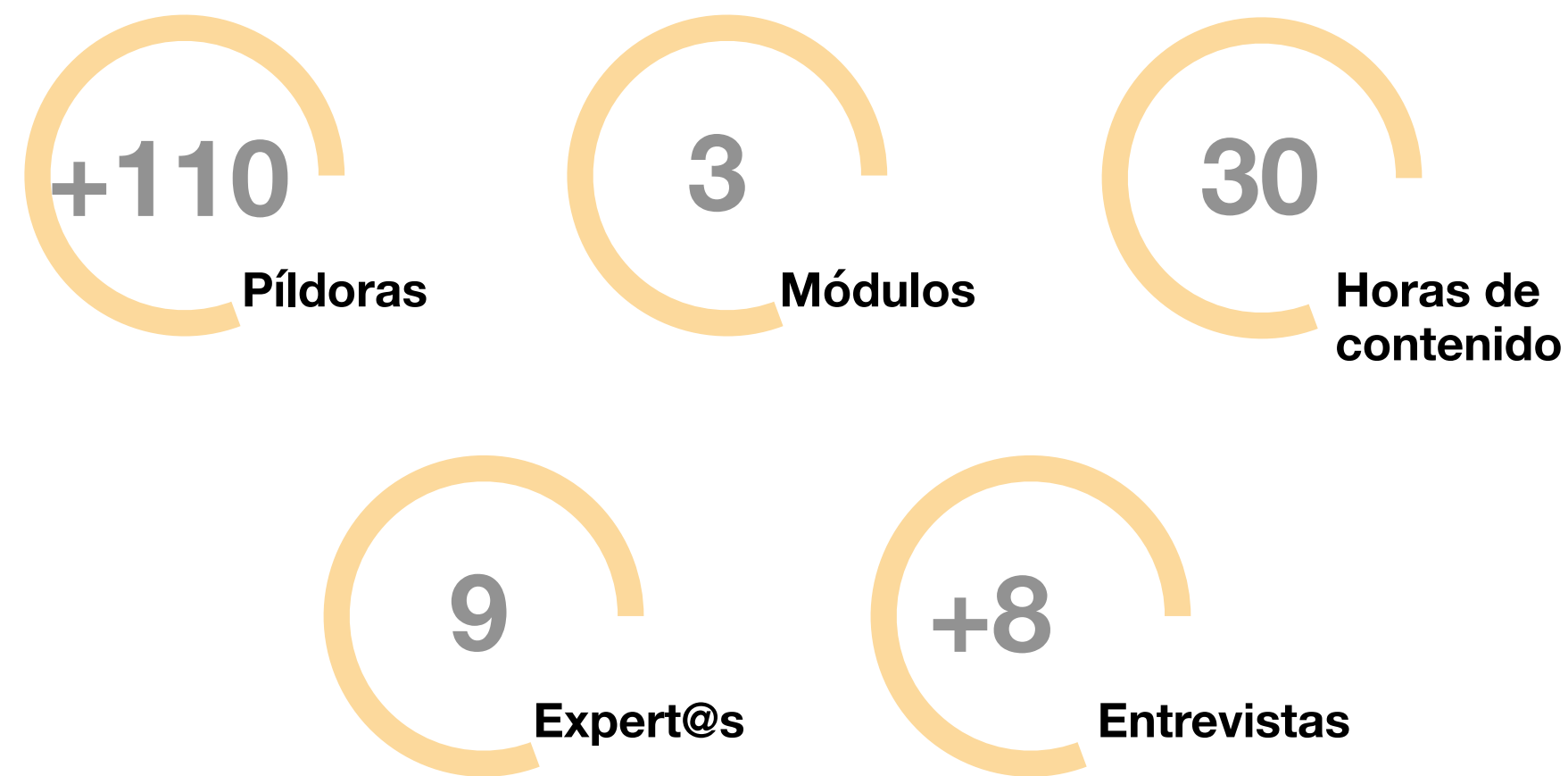
3

**HOTÊLSITY
PROGRAMA DE
ALIMENTOS Y
BEBIDAS
(PFB)**

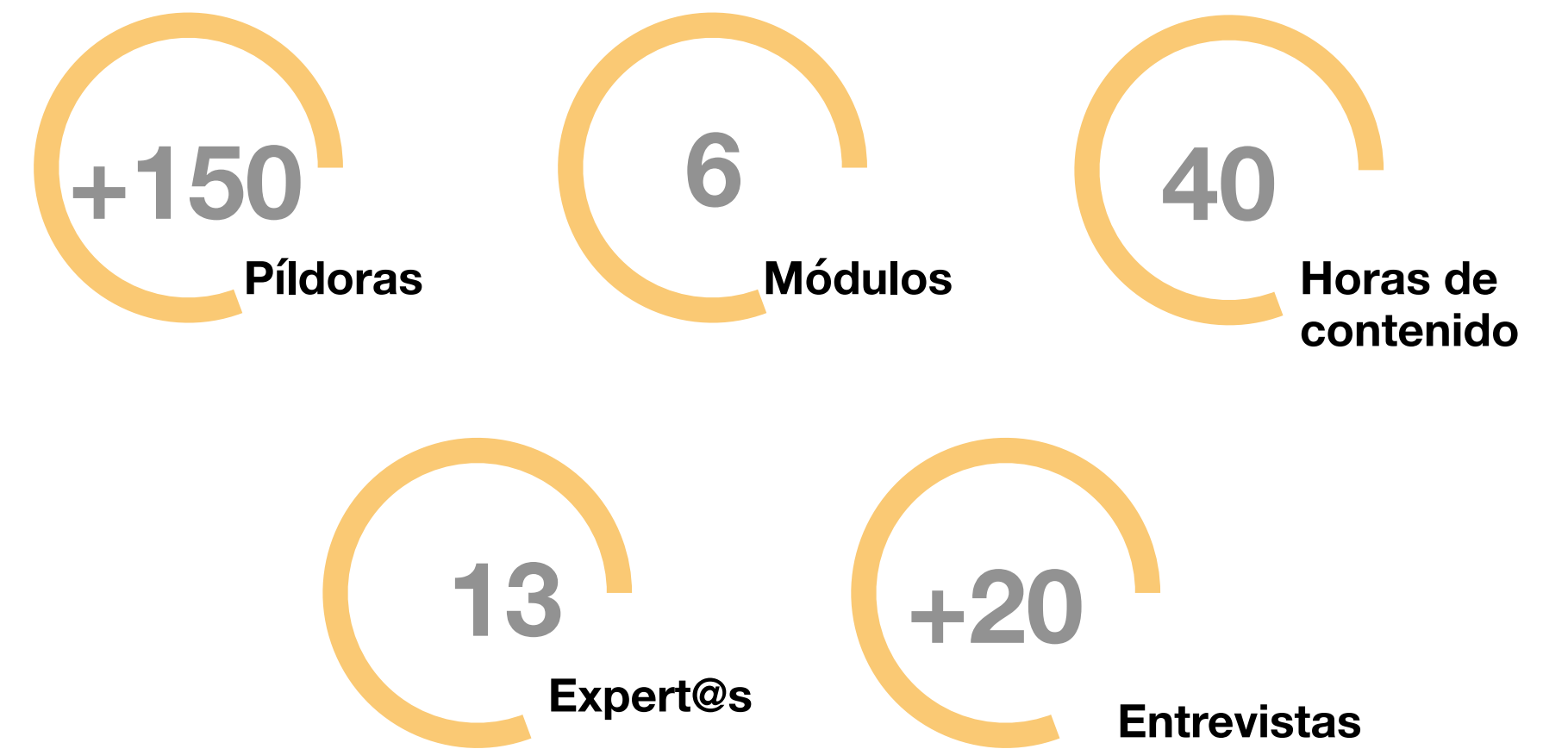


PFB EN CIFRAS

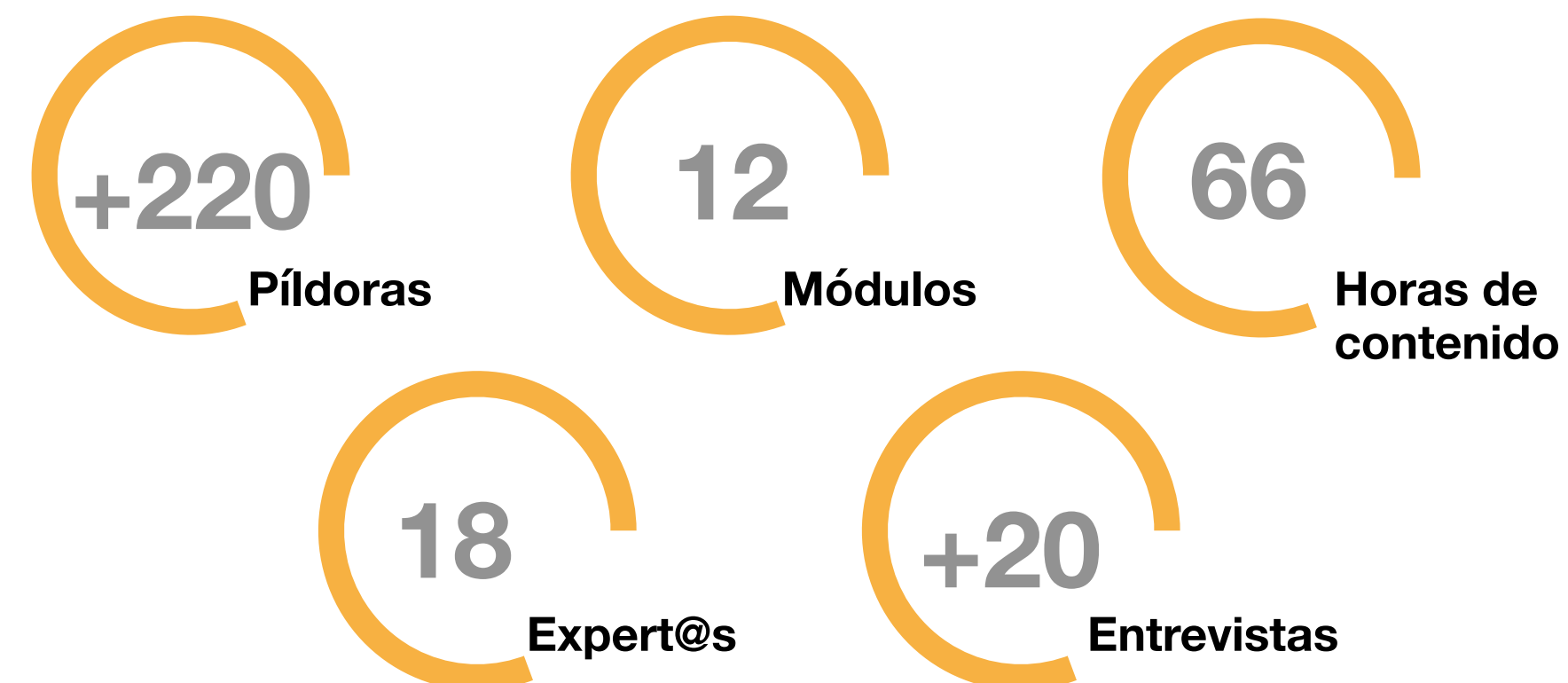
Básico



Intermedio



Avanzado



CONTENIDO

El Programa de Alimentos y bebidas está organizado de la siguiente forma:

Básico (PBFB) - 30 horas

1. Cocina
2. Bar y comedor
3. APPCC

Intermedio (PIFB) - 40 horas

1. Gestión del departamento de F&B
 2. Cocina
 3. Bar y comedor
 4. Ancillaries: upselling & cross selling
 5. APPCC y mantenimiento
- Bonus track: caso práctico*

Avanzado (PAFB) - 66 horas

1. Compras y gestión de stock
 2. Gestión del departamento de F&B
 3. Cocina
 4. Bar y comedor
 5. *Ancillaries: upselling & cross selling*
 6. Eventos
 7. Oferta gastronómica
 8. APPCC y mantenimiento
 9. Calidad y ESG
 10. Transformación digital
 11. Inglés
 12. Liderazgo y gestión de personas
- Bonus track: caso práctico*

¿PARA QUIÉN?

El Programa de Alimentos y Bebidas (PFB) está especialmente pensado para...



Básico

- ➔ Camarero@s
- ➔ Cocina

Intermedio

- ➔ Jefes de sala
- ➔ *Maîtres*
- ➔ Chefs

Avanzado

- ➔ F&B Managers



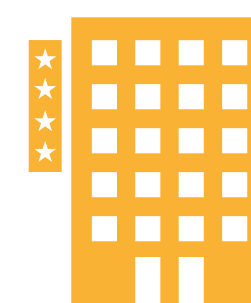
Incluid@s en **planes de desarrollo**



Con dominio del **castellano**



Que quieran acelerar su desarrollo



Interesad@s en **ampliar** de una manera rápida su **conocimiento** sobre el área de F&B de un hotel



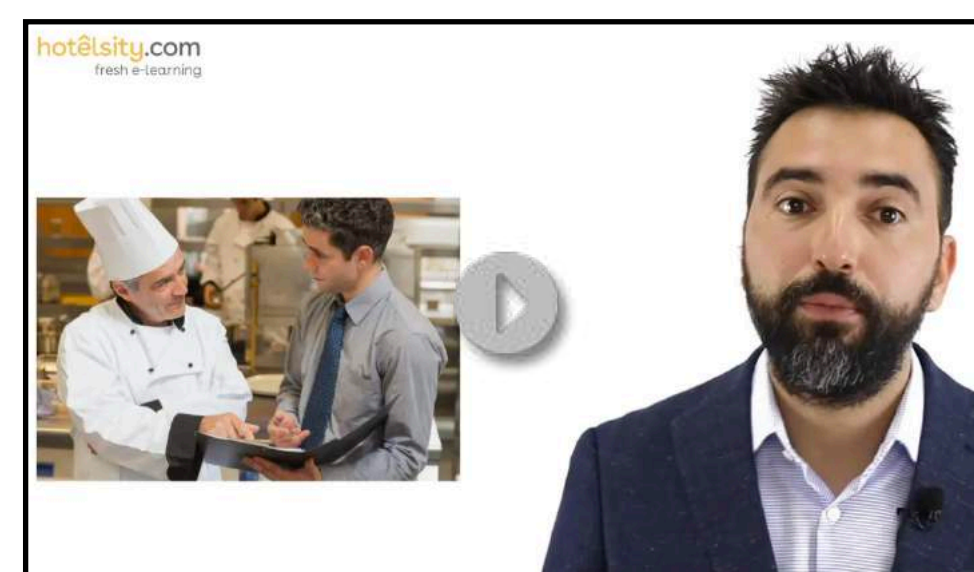
Con disponibilidad para realizar el programa en periodo de **uno o dos meses**



Iván González
Coordinador & módulo de cocina



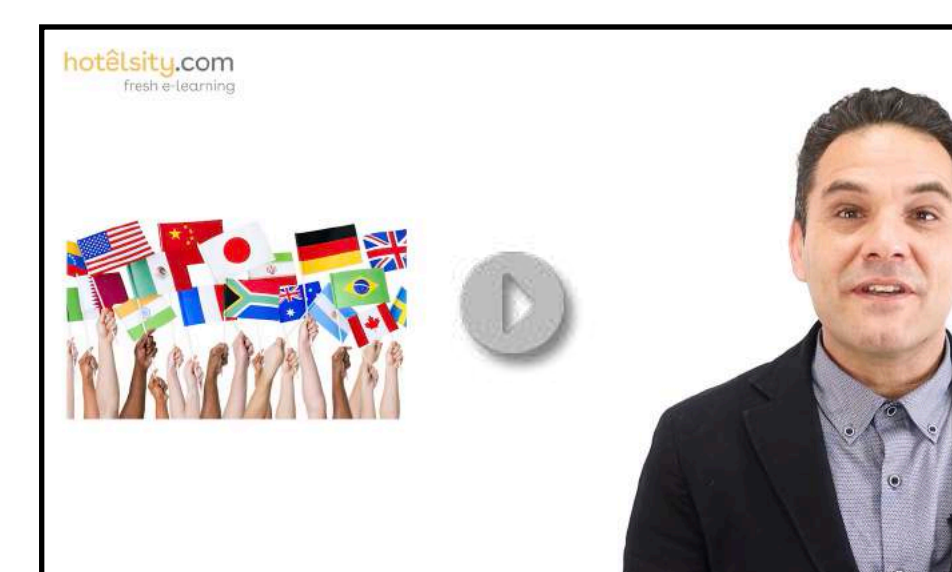
Gabriel Mayol
1. Compras y gestión de Stock



Alberto Amaya
2. Gestión del departamento de F&B



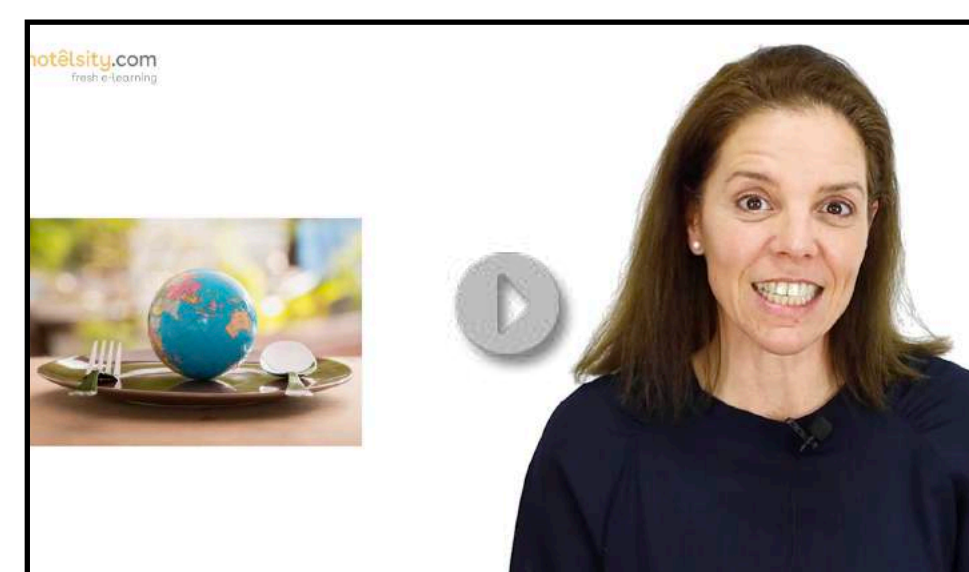
Iván González
3A. Procesos de cocina
3B. Buffet y show cooking



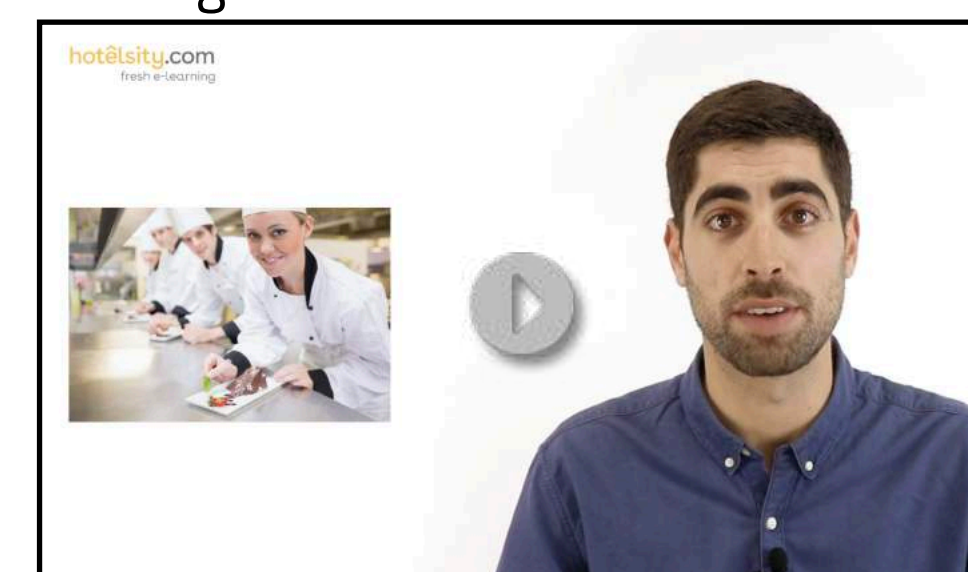
Claudio de Paola
3C. Cocinas del mundo



Toni Viñas
3D. Pastelería



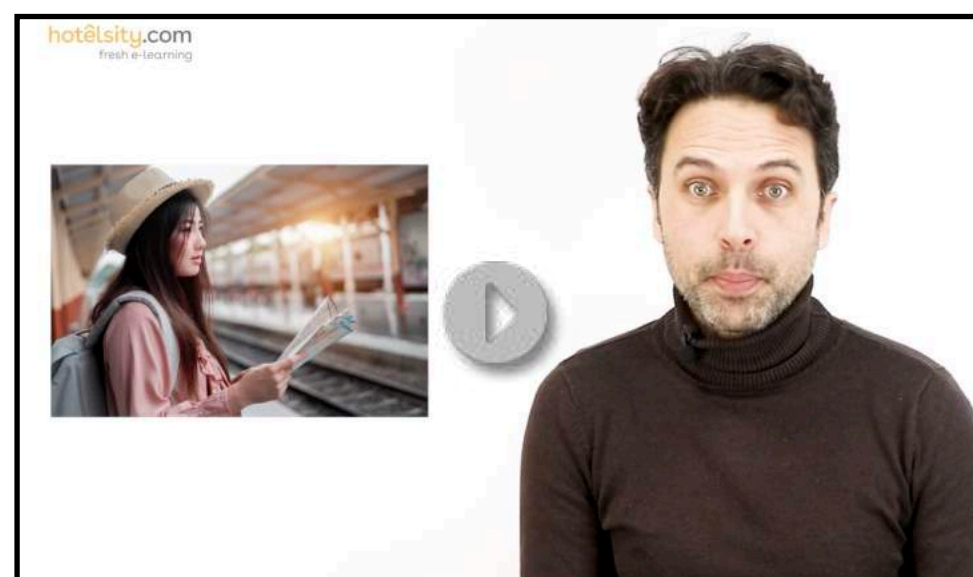
María Colomer
3E. Alimentación responsable, saludable y sostenible



Albert Martín de Oliva
4A. Procesos de bar y comedor




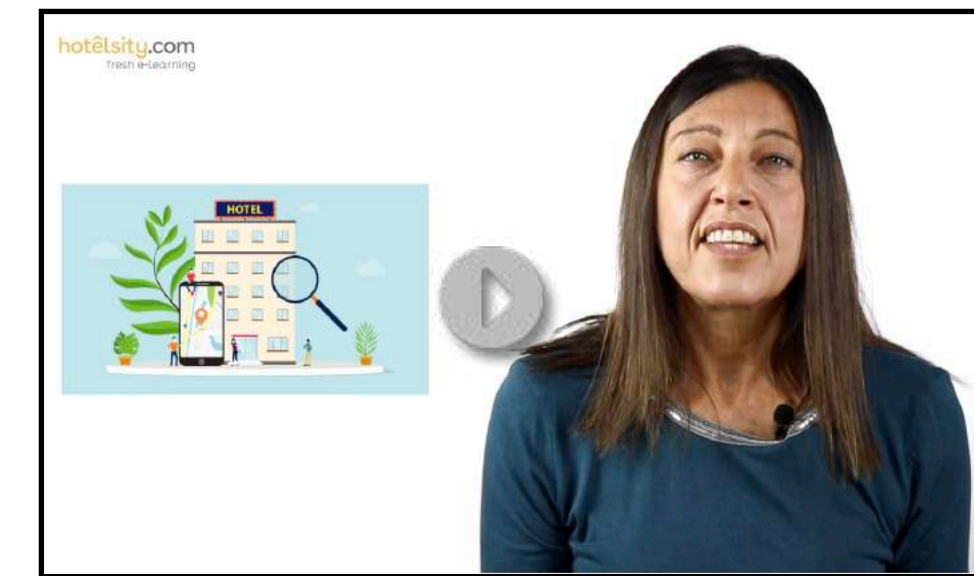
Iván González
Coordinador & módulo de cocina 



Eddie Morales 
4B. Café, cocteles, smoothies y cerveza



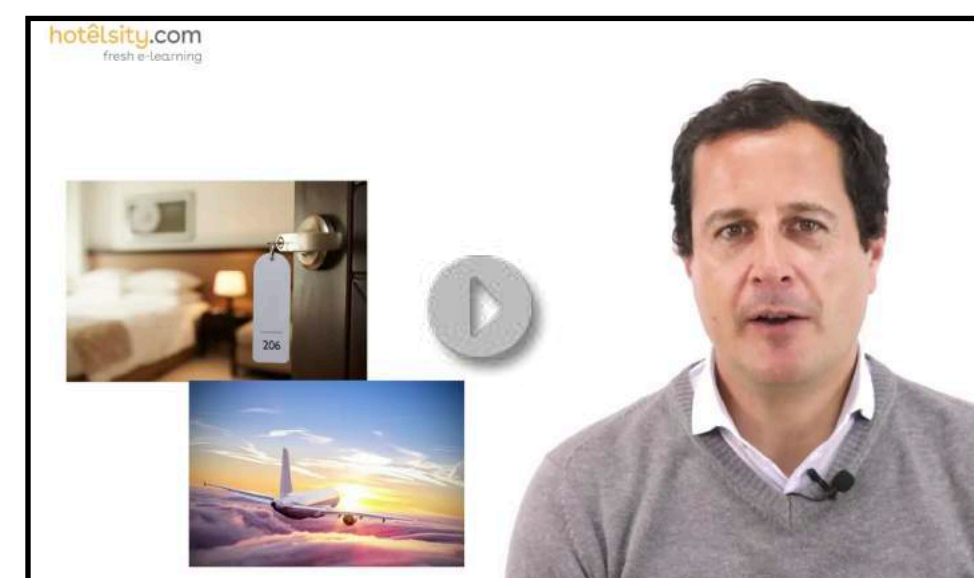
Pilar Fernández 
4C. Vino




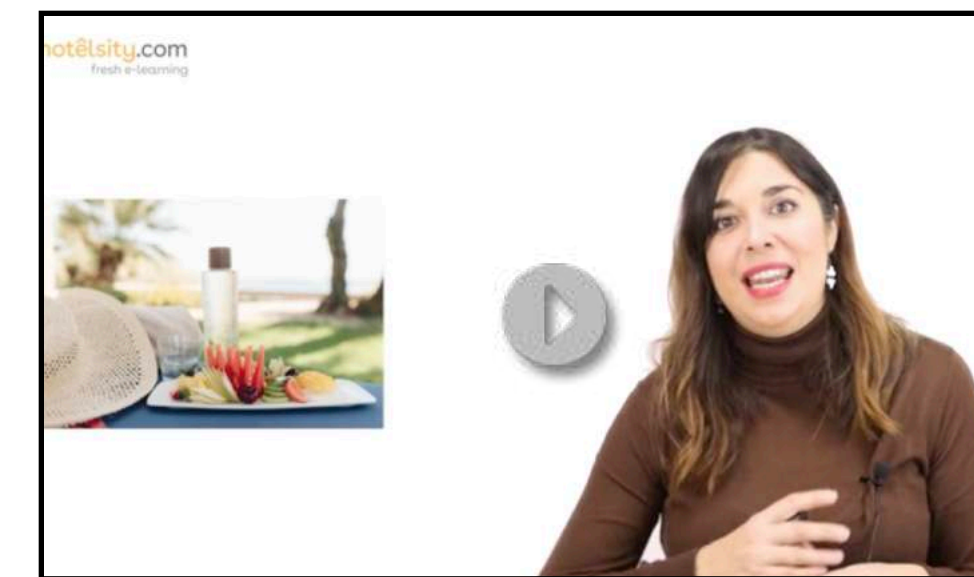
Fina Montoro 
5. Ancillaries: upselling y cross selling



Yeray Carlos 
6. Eventos



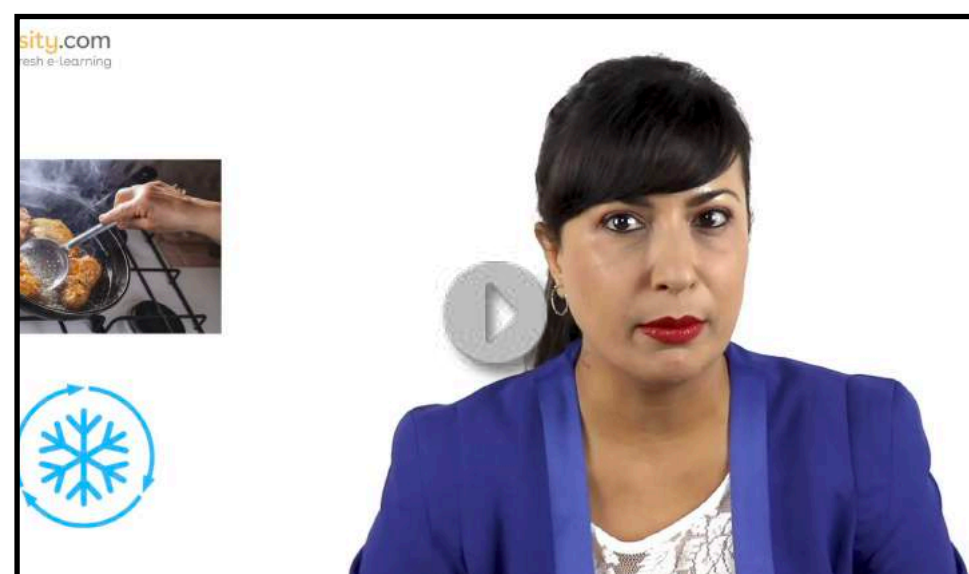
Óscar González 
7A. Desarrollo y marketing de la oferta
gastronómica




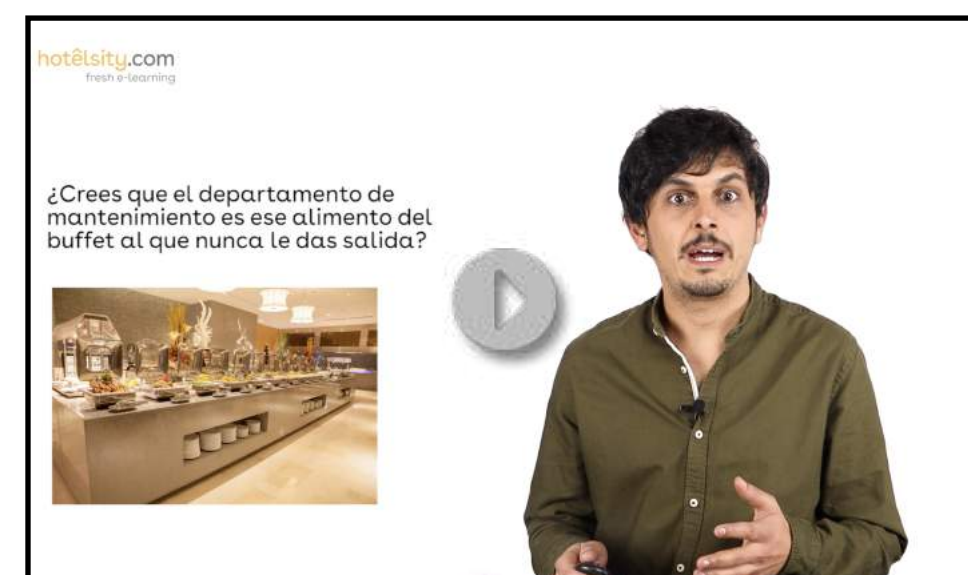
Victoria Fuster 
7B. Diseño y tematización de espacios



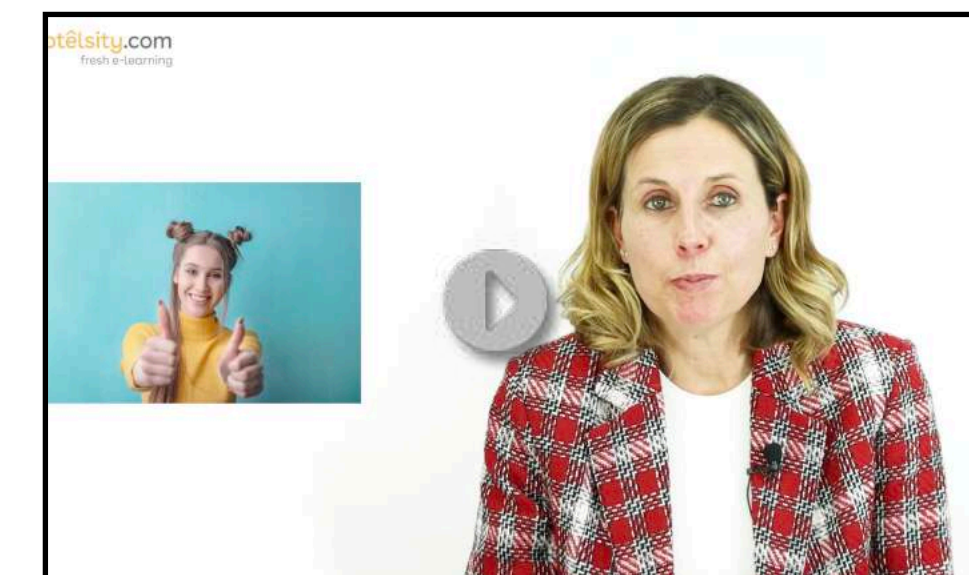
Iván González
Coordinador & módulo de cocina 



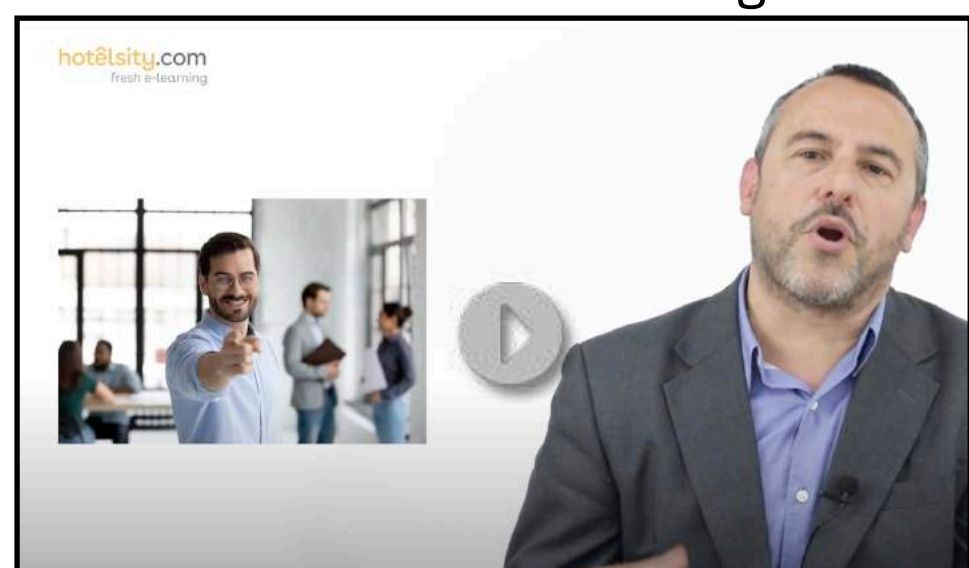
Paquita Álvarez
8A APPCC, seguridad alimenticia
10. Transformación digital 



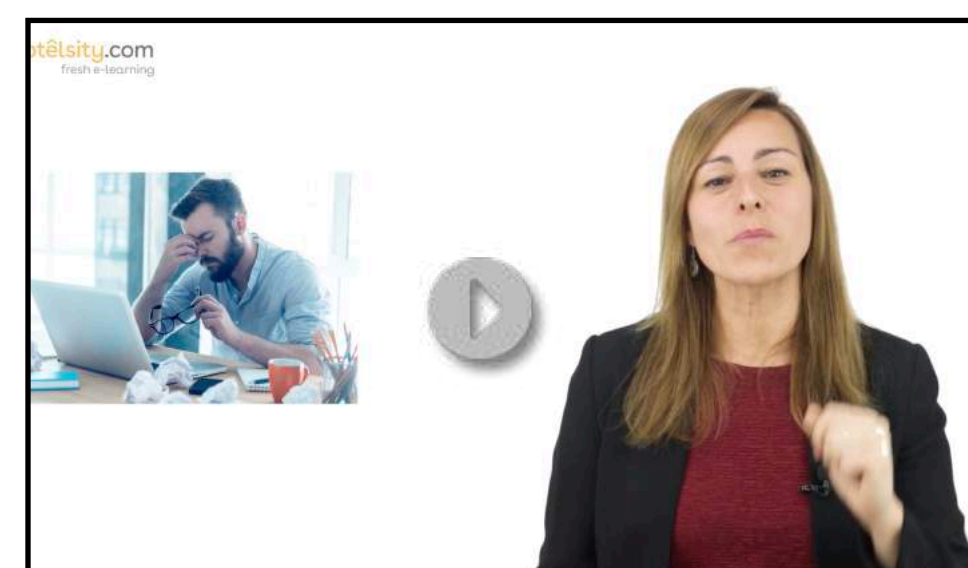
Pablo Casado
8.B Mantenimiento 



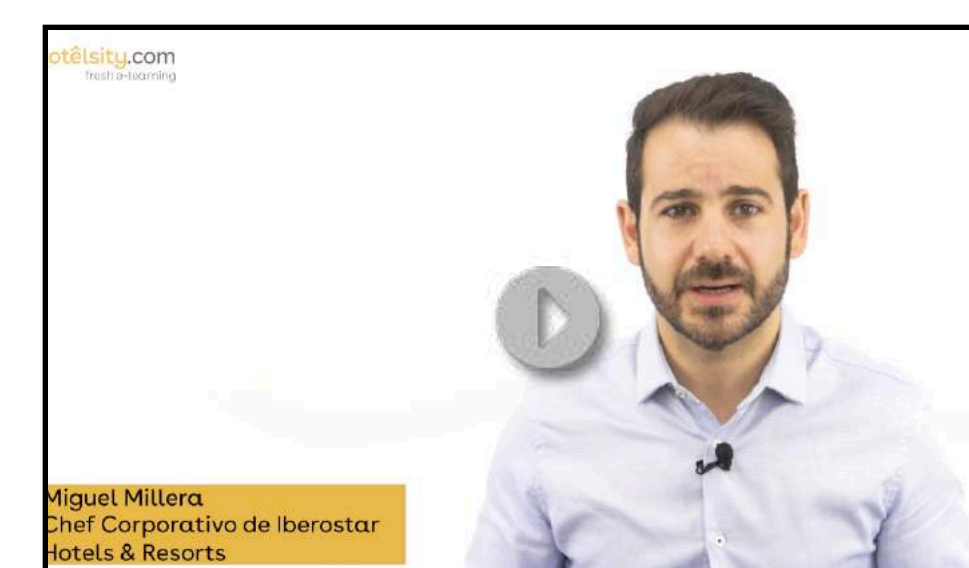
Sandra Serrano
9. Calidad y ESG 



Jaume Gelabert
11. Inglés 

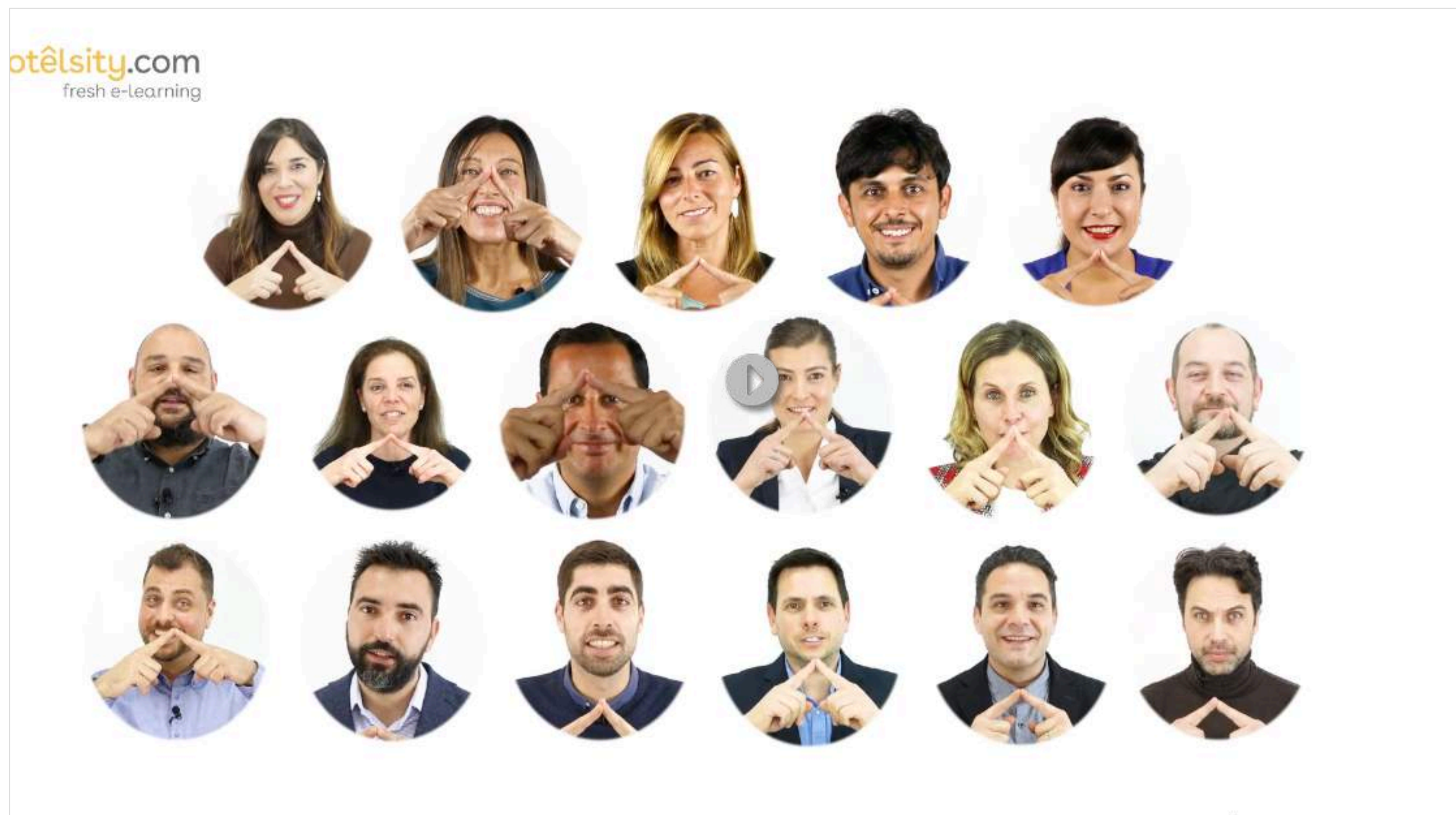


Núria Torres
12. Liderazgo y gestión de personas 



Miguel Millera
Bonus track: caso práctico 

VÍDEO PRESENTACIÓN



TE ADELANTAMOS NUESTRO CONTENIDO



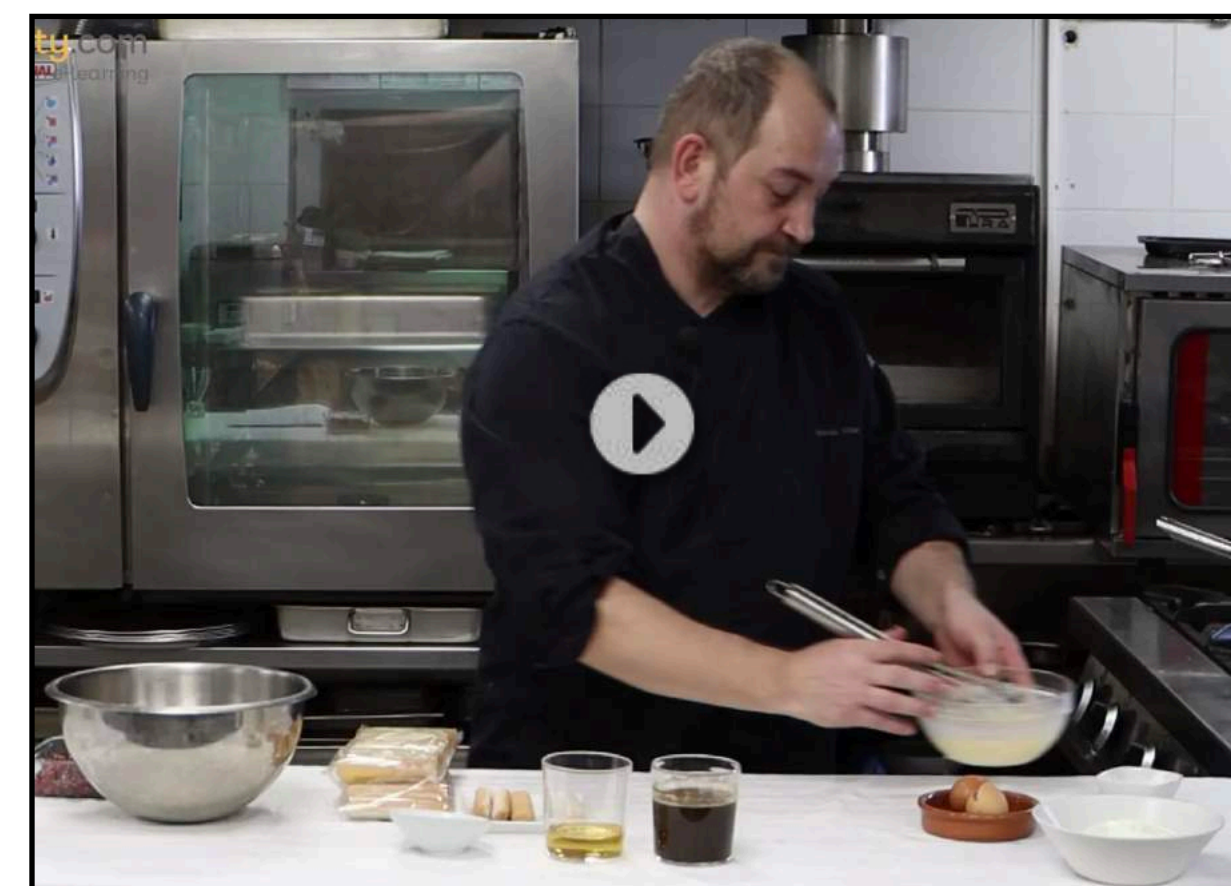
Iván González

Procesos de cocina y buffet y show cooking
Cocina al vacío



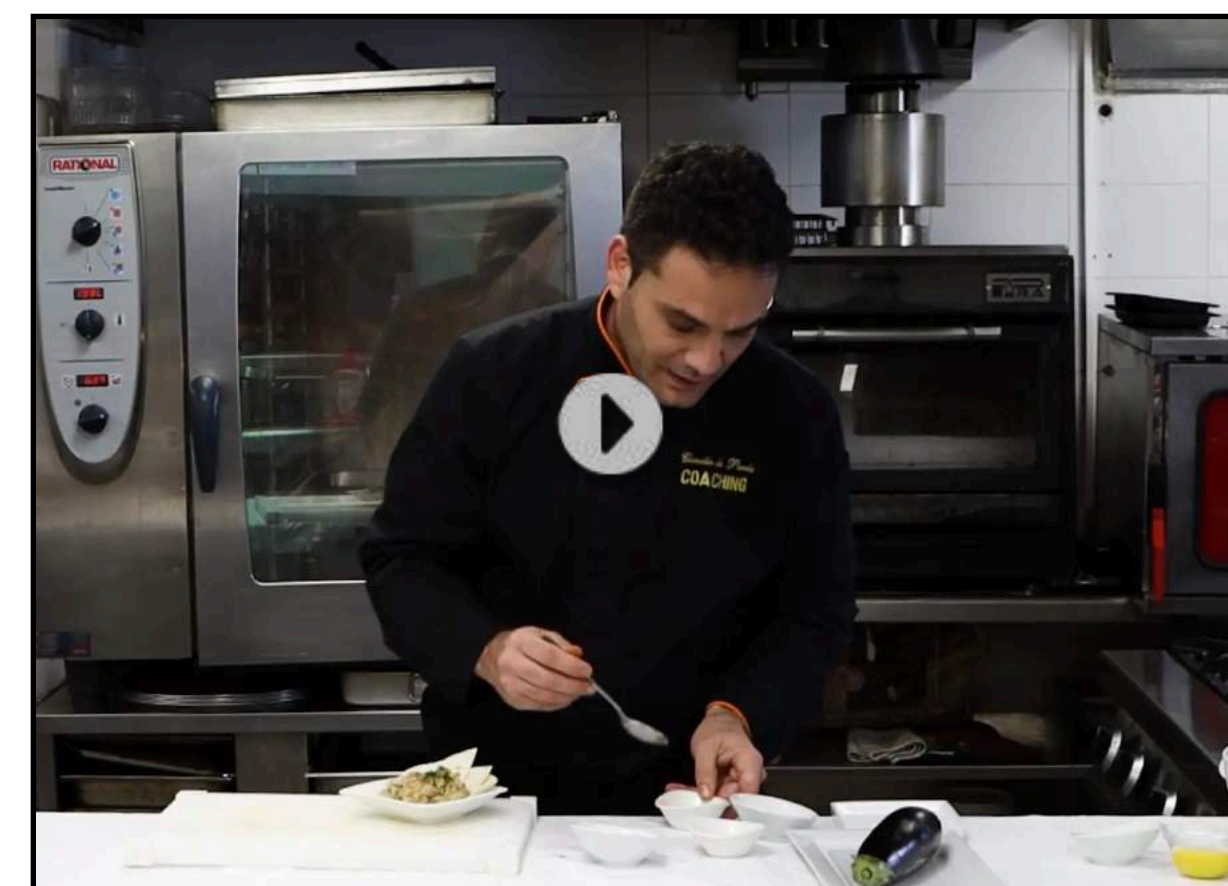
Pilar Fernández

Vino
Cómo es una bodega



Toni Viñas

Pastelería
Receta tiramisú



Claudio de Paola

Cocinas del mundo
BabaGanoush

En colaboración con Restaurante **Bruselas**
Calle Gran Via Asima, 2, 07009 Palma, Illes Balears

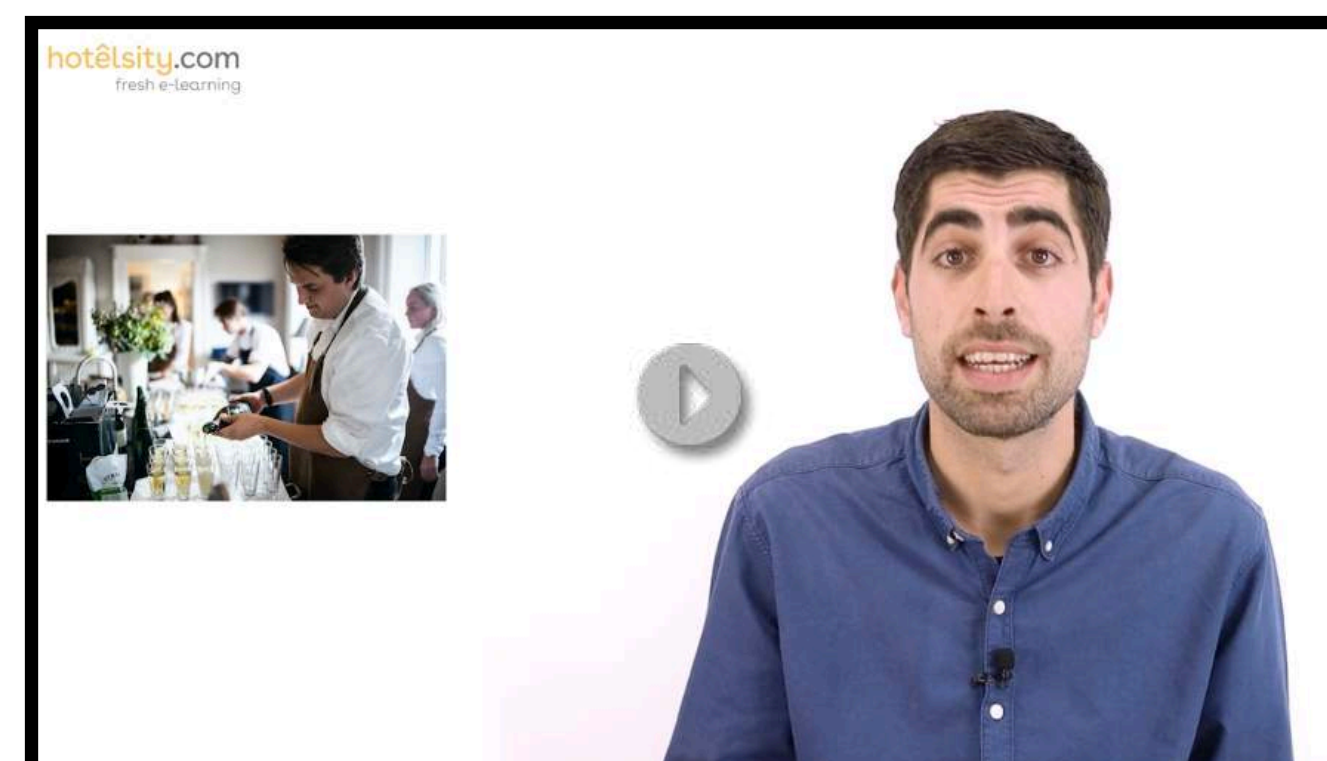
TE ADELANTAMOS NUESTRO CONTENIDO



Eddie Morales

Café, cocteles, smoothies y cerveza:

Recetas de café



Albert Martín de Oliva

Procesos de bar, comedor y *room service*

Aspectos a tener en cuenta en el diseño y gestión del servicio



Biel Mayol

Compras y gestión de Stock

Registros de calidad del departamento de compras

ENTREVISTAS CON PROFESIONALES DEL SECTOR



David Holguín
SUSHITA



Virginia González
PRINSOTEL HOTELS & APARTMENTS



Pedro del Pino
F&B CONSULTORES



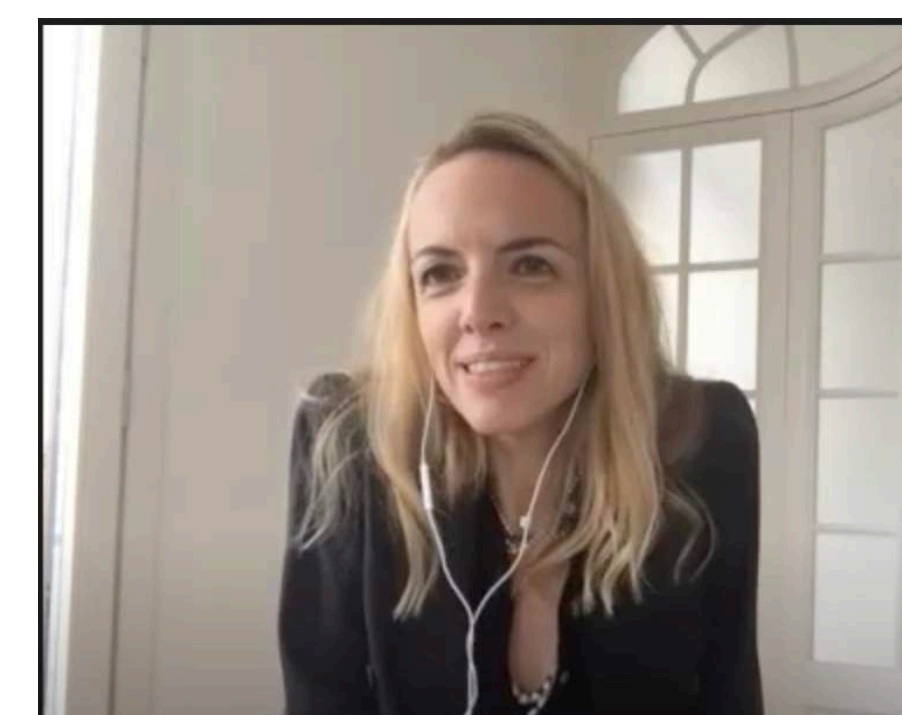
José Antonio Rodado
MAKRO



Joan Vives
MARABANS



Luis Garrido
CONSULTOR



Martina Miserachs
HEALTHIA CERTIFICATIONS



ENTREVISTAS CON PROFESIONALES DEL SECTOR



Pepa Muñoz
EL QÜENCO DE PEPA



Vicky Pulgarín
VICKY PULGARÍN CATERING



Blanca Rosselló
ROSSELLÓ - MARESCA



Cristina Pérez
SCHWAIGER XINO's



Andrés Montané
BARCELÓ HOTELS & RESORTS



Fabián León
CREADOR DE CONTENIDO
GASTRONÓMICO



DESCUBRE MÁS...

hotelsity.com
fresh e-learning

TOP SECRET



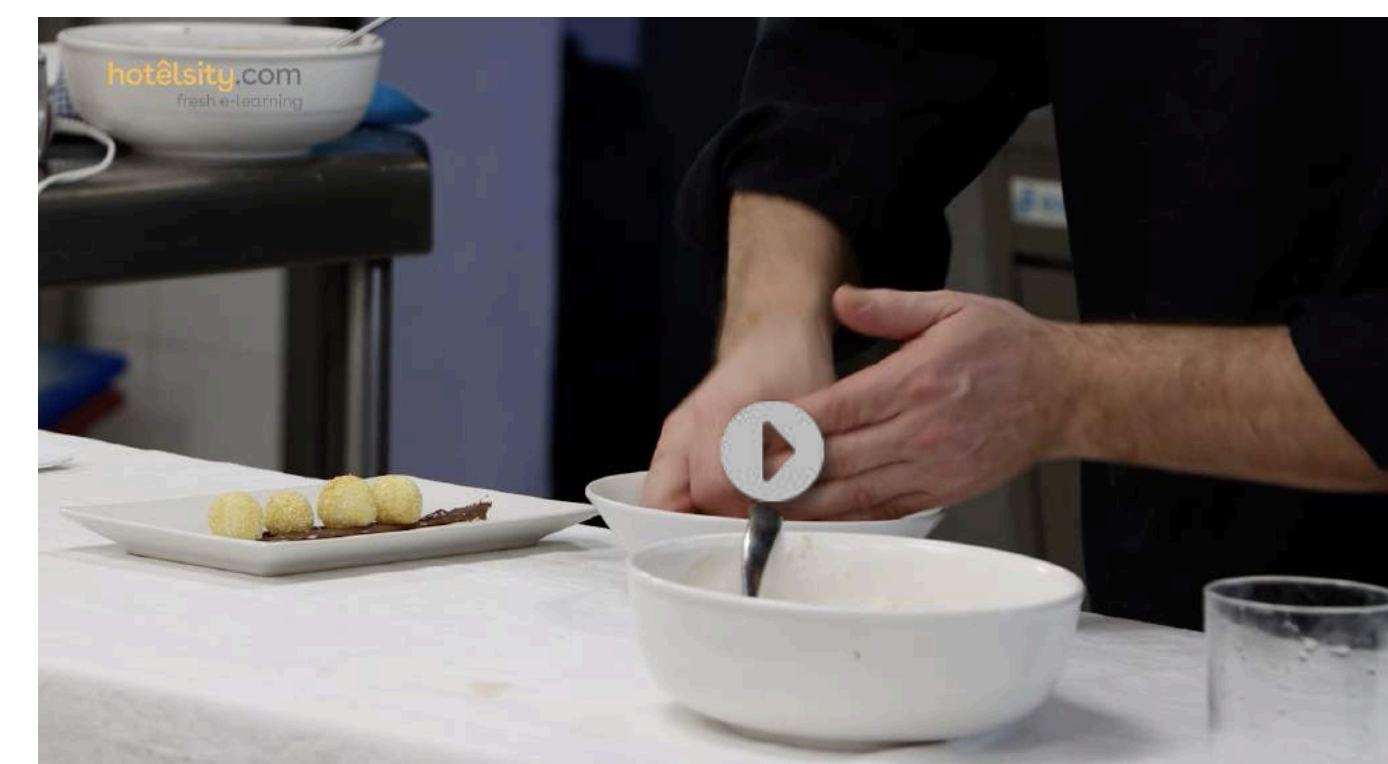
Perder el miedo a hablar inglés

11. Inglés



Leer una etiqueta de Vino

4C. Vino



Coco con curry

3D. Pastelería

hotelsity.com
fresh e-learning

¿Qué debe saber un jefe de compras sobre el café expresso?



Tipos de café para elaboración de Espresso

4B. Café, Cócteles y Smoothies

hotelsity.com
fresh e-learning

Bebidas a base de vegetales



Bebidas a base de vegetales

4B. Café, Cócteles y Smoothies

4.

**SCHÔOLERS EN
LOS MEDIOS**

SCHÔOLERS EN LOS MEDIOS

Diario de Mallorca

18 SUPLEMENTO | ENSEÑANZA | Diario de Mallorca
SÁBADO, 10 DE SEPTIEMBRE DE 2021

Náuticaly by Schôolers: fresh e-learning para aprobar el PER

Schôolers ha lanzado una de las líneas de programas de formación online más revolucionarias en el ámbito de las titulaciones náuticas de recreo. Náuticaly.io prepara a los alumnos para los exámenes teóricos oficiales para las titulaciones de Patrón de Embarcación de Recreo (PER) y Patrón de Navegación Básica (PNB).

Con Náuticaly, aprobar es muy sencillo. Cinco formadores expertos en cada una de sus áreas son los encargados de explicar los contenidos del programa con un formato ameno, dinámico e innovador que permite acelerar el aprobado sin necesidad de desplazamientos ni horarios, ya que se adapta al ritmo del alumno, que como el resto de programas de Schôolers.io, puede visionar el contenido cuando, donde quiera y como quiera, ya que cuenta con una plataforma multidispositivo.

Náuticaly pone a disposición del alumno dos titulaciones diferentes que se adecuan a las necesidades de cada alumno.

Patrón de Navegación Básica (PNB). Con esta titulación se pueden gobernar embarcaciones de recreo a motor de hasta 8 metros de eslora y navegar hasta una distancia máxima de cinco millas desde la costa. También permite llevar motos de agua. Es necesario realizar unas prácticas de seguridad y navegación.

Patrón de embarcaciones recreo (PER): Es el título náutico más demandado y permite gobernar embarcaciones de recreo a motor de hasta 15 metros de eslora, habitables hasta 24 metros hasta 12 millas de la costa y navegación entre islas. No requiere obtener ninguna titulación previa, pero es necesario realizar unas prácticas de seguridad y navegación.

Inscríbete a la próxima convocatoria de examen de diciembre antes del 5 de noviembre. Solicita más información en www.nauticaly.io. Aprovecha el precio de lanzamiento de 99 euros y ¡No te quedes un verano más sin navegar!



Matrícula abierta para curso teórico Patrón Embarcación Recreo (PER)

Oferta especial de lanzamiento promoción octubre a diciembre 2021

2x € **99€*** por alumno

¡Apúntate ya!

nauticaly.io by schoolers.io

No obstante, existen titulaciones, actividades náuticas de seguridad y navegación (AN), que no se pueden realizar sin la obtención del PNB. El curso de formación de Patrón de Embarcación de Recreo (PER) incluye, además de los contenidos teóricos, prácticos y de navegación, un curso de seguridad personal, actividades de navegación y un curso de primeros auxilios náuticos (PAN).

Diario de Mallorca - ENSEÑANZA | SUPLEMENTO 19
SÁBADO, 10 DE SEPTIEMBRE DE 2021

Hotêlsity by Schôolers: fresh e-learning para la industria hotelera

► Esta propuesta incluye cuatro programas de formación 'online' especializados ► Los contenidos se basan en píldoras formativas

SECCIÓN: HOTELERÍA

La apuesta por la innovación y la calidad del sector turístico acorde a los nuevos tiempos son los ejes de Hotêlsity, la primera línea de programas de Schôolers que ha revolucionado la formación, ya que apuesta por la creación de programas de formación online de calidad.

Los contenidos de Hotêlsity se basan en píldoras formativas de 10 minutos de vídeo, tutoriales grabados por expertos de cada una de las áreas y entrevistas a profesionales del sector que amplían la visión de cada una de las materias. Además, el modelo de enseñanza tiene numerosas ventajas, puesto que el alumno puede visionar el contenido cuando quiera, donde quiera y desde el dispositivo que quiera.

Hotêlsity cuenta con cuatro programas especializados, 100% bonificables a través de FUNDÆ:

- **Programa Avanzado Dirección Hotelera (PADH):** cuenta con todos los conocimientos necesarios de cada departamento del hotel para poder alcanzar altos cargos.
- **Programa Avanzado Housekeeping (PAHK):** facilita los conocimientos, las claves y las herramientas a tener en cuenta a la hora de gestionar el departamento de pisos.
- **Programa Avanzado Alimentos y Bebidas (PAFB):** proporciona todos los conocimientos necesarios para adecuar los outfits de F&B al siglo XXI, seguir sorprendiendo a los clientes creando experiencias memorables y gestionar correctamente el departamento.
- **Programa Avanzado Transformación Digital (PATD):** cuenta con los conocimientos, las claves y las herramientas a tener en cuenta a la hora de abordar un proyecto digital en un hotel.

Ya son más de 1.000 profesionales de reputadas cadenas hoteleras los que se han unido a la comunidad Hotêlsity en menos de un año. Gracias a su formato y metodología innovadora ha conseguido un gran éxito, consiguiendo una satisfacción de más de un 90%.

Además, ha alcanzado acuerdos con algunas de las asociaciones más importantes del sector a nivel nacional, como ASEGO, ITH o AEDH y a nivel local como la FEHM, ASHPAMA y Asociación de Hoteleros de Playa de Palma.

izquierda a derecha: Bernat Cañellas, Xavi López y Bernat Vidal - Fundadores de Schôolers.

MÁS INFORMACIÓN
SI QUIERES SABER MÁS, VISITA www.hotelsity.com

Hotêlsity.com presenta nuevas promociones en sus diferentes programas

+1.000 alumnos con valoración de un 90%

66 horas

¡Elige la que mejor se adapta a ti!

X Promoción	XI Promoción	XII Promoción
Fecha: 08/09/2021 - 14/12/2021	Fecha: 18/09/2021 - 16/12/2021	Fecha: 18/11/2021 - 17/12/2021
Duración: 2,5 meses	Duración: 2 meses	Duración: 1 mes (expresivo)
¡Visa la oferta!	¡Visa la oferta!	¡Visa la oferta!

Con un precio de **495 €** (+IVA bonificable por FUNDÆ)

¡Oferta especial! **290 €** (+IVA bonificable) para autónomos, estudiantes y desempleados

hotelsity.com by schoolers.io fresh e-learning
¡Visítanos y pide más información www.hotelsity.com!




SCHÔOLERS EN LOS MEDIOS

MallorcaDiario.Com

Hotêlsity, un proyecto educativo para revolucionar la formación hotelera

Bernat Cañellas es un emprendedor con mucha experiencia que ha unido sus fuerzas con otros dos socios, Bernat Vidal (Borbalán) y Xavi López (Eisi Soft), para crear un programa de formación hotelera que apuesta por la funcionalidad y el resultado visible.

Fuente. Mallorcadario



HOSTELTUR

La innovación en la era COVID también llega a la formación hotelera online

Si ya antes la innovación era esencial para el desarrollo de nuevos modelos de negocio, en la era COVID es más importante que nunca y llega a todos los segmentos del sector, incluida la formación hotelera. Prueba de ello son tres empresas de Mallorca -Lemonade Hospitality Partners, Eisi Soft y Borbalán- que han aunado esfuerzos para reinventarse y adaptarse a los nuevos tiempos con la puesta en marcha de Hotêlsity.com, un innovador programa de formación online para el sector basado en cápsulas de 15 minutos adaptadas a dispositivos móviles.



Fuente. Hosteltur

Diario de Mallorca



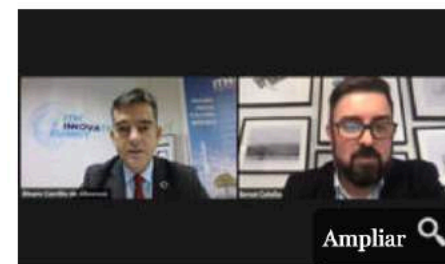
SCHÔOLERS EN LOS MEDIOS

Formación / 4 noviembre, 2020



Schoolers se une a ITH para reforzar la formación del sector

El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) suma a Schôolers.io como nuevo asociado en el área de formación especializada a través de ITH Academy, con el objetivo de democratizar la formación especializada en las distintas áreas del Sector Turístico, mediante programas adecuados a cada perfil profesional y con un innovador formato *online* con módulos específicos basados en cápsulas de vídeo e impartidos por reconocidos profesionales del sector.



Álvaro Carrillo de Albornoz y Bernat Cañellas.



La Mallorquina Schôolers.io se une a ITH para reforzar la formación e-learning del sector hotelero

Bernat Cañellas, CEO & Co-founder de Schôolers.io afirma que "Durante los últimos años hemos trabajado intensamente en programas de formación práctica en los hoteles y detectamos una nueva necesidad de adaptar estos cursos a la versatilidad de la formación online, más aún en un entorno Covid de teletrabajo, por ello nos lanzamos a generar todos los contenidos necesarios para crear un programa de alta calidad que complementa la formación de los profesionales del sector. En ese sentido, contamos con el convencimiento de que la colaboración con uno de los referentes del sector como es el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) nos ayudará a hacer más visibles los programas de Schôolers.io y a democratizar la formación de calidad en el sector."

Fuente. [NexoHotel](#); [Ibeconomía.es](#)

Acuerdo CART y HOTÊLSITY

by Redacción



Os informamos acerca del acuerdo de colaboración alcanzado por la AEDH para que los miembros de la asociación puedan realizar los programas de formación online Hotêlsity y obtengan un código promocional de un 15%, una vez realizado el primer programa, para poder utilizar en el próximo programa que quieran realizar.

Sobre Hotêlsity

Hotêlsity es el primer programa especializado en el sector hotelero dirigido a directores y subdirectores de hotel de, plataforma online de formación y desarrollo profesional especializada y sectorial con una propuesta de valor única en el mercado. **Schôolers.io** nace con el objetivo de cubrir un hueco en la formación online, existe multitud de oferta formativa digital generalista, sin embargo, hasta ahora, se ha dejado de lado la formación digital especializada en determinados sectores. Por ello desde Schôolers.io ya estamos trabajando en diferentes programas formativos para cubrir las necesidades de diferentes sectores como agentes de viaje, tripulantes de cabina, turismo, real estate, sanidad, seguridad, etc.

Fuente. [AEDH](#)

SCHÔOLERS EN LOS MEDIOS

SMARTTRAVEL NEWS



Housekeeping Manager: el perfil que demanda hoy el sector hotelero

En ese sentido, según Lorena Moreno, formadora y Housekeeping manager y Paquita Álvarez, product manager y Senior Consultant en EISI SOFT e impulsoras del Programa Avanzado de Housekeeping (PAHK) de Hotêlsity, todo housekeeping manager debe tener en cuenta las siguientes claves:

- El departamento de pisos es uno de los departamentos con mayor peso en la imagen del hotel y en la experiencia del huésped.
- La comunicación interdepartamental e intradepartamental son las piezas claves para el éxito del departamento de pisos.
- Los SOP's, protocolos e Instrucciones de trabajo son aliados indispensables en el proceso de mejora continua.
- La cultura de equipo viene acompañada de un buen liderazgo y de una adecuada formación.
- Supervisar no es solo encontrar los errores o puntos de dolor que ha cometido tu equipo. La responsabilidad va más allá, debemos motivar y hacer equipo.

En este contexto, Schôolers ha presentado el nuevo Programa Avanzado de Housekeeping (PAHK) de Hotêlsity, en el que los interesados podrán descubrir los conocimientos, las claves y las herramientas a tener en cuenta a la hora de gestionar el departamento de pisos, que demanda hoy el sector hotelero, de la mano de grandes expertos.

Fuente. [Smartravel](#)

TECNOHOTEL

Cinco claves para afrontar la transformación digital en tu hotel

6 abril 2021

Sin embargo, como en casi todo, las prisas no son buenas compañeras de viaje, y si se quiere afianzar y dar una base sólida al proceso de transformación digital que han iniciado muchas organizaciones, es fundamental tener en cuenta cinco claves imprescindibles:

1. No estamos en una era de cambios, sino en un **cambio de era** en la que es vital adaptarse para seguir siendo competitivo.
2. La **cultura de compromiso** en todos los empleados es la verdadera y principal palanca para un proceso de transformación.
3. La digitalización no debe ser entendida como la ejecución informática de un proceso que se realiza en papel, sino como un **cambio de paradigma** en la manera de hacer las cosas.
4. La tecnología debe ser **aplicada con un fin** y no como un medio.
5. No podemos mejorar aquello que no medimos, por ello, **los datos son el el nuevo petróleo**.

Curso de Hotêlsity

Muchos son los factores a tener en cuenta a la hora de llevar a cabo un proyecto de digitalización. Conviértete en la pieza clave para liderar la transformación digital en tu hotel con el nuevo **Programa Avanzado de Transformación Digital (PATD) de Hotêlsity**, impulsado por **EISI SOFT** de la mano de **Xavi López y Pablo Casado**.

Descubrirás los conocimientos, las claves y las herramientas que debes tener en cuenta a la hora de abordar un proyecto digital con el acompañamiento de grandes expertos del sector.

Fuente. [Tecnohotel](#)

SCHÔOLERS EN LOS MEDIOS

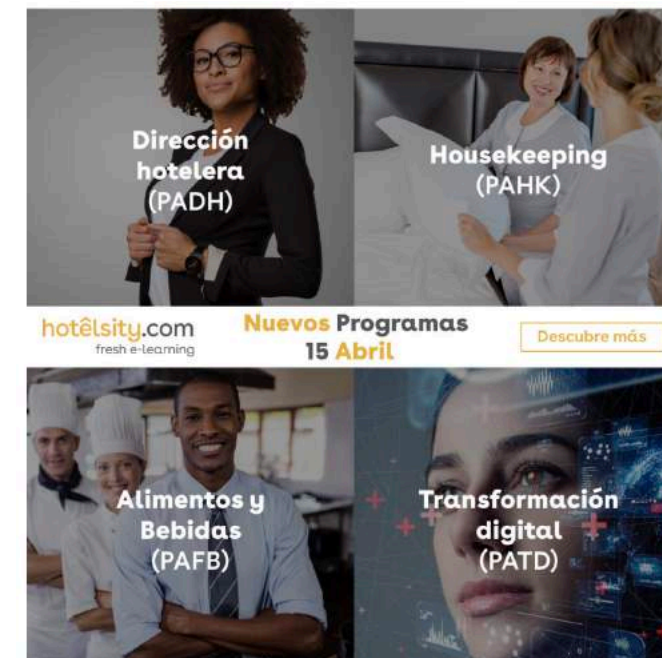


Edición España. Nuevos programas avanzados enfocados a Transformación Digital, Housekeeping y Alimentos y bebidas.

Nuevos programas Hotêlsity: la revolución online en formación hotelera

7 ABRIL, 2021

Schôolers.io, fruto de la unión de tres conocidas empresas del sector turístico: Lemonade Hospitality Partners, EISI SOFT y Borbalán, nace con el objetivo de cubrir el hueco existente en la formación online especializada del sector. En base a ello, el próximo 15 de abril lanzan tres nuevos programas avanzados enfocados al sector hotelero en materia de Transformación Digital, Housekeeping y Alimentos y bebidas, que se unen a la 5ª promoción del programa avanzado de Dirección Hotelera. Todo ello, mediante la plataforma online de formación hotelera Hotêlsity.



Según explica **Bernat Cañellas, CEO y Cofundador de Schôolers:**

“Es de vital importancia que todos los miembros de los equipos en hoteles se activen y formen de cara a esta temporada que supondrá un importante reto para todos. Debido a ello, buscamos capacitar y ayudar en la transformación digital no solo de directores y subdirectores sino también de jefes de departamentos tan importantes como Housekeeping, Front Desk y F&B, ya que para conseguir los objetivos más ambiciosos es imprescindible contar con los mejores profesionales en cada una de las áreas, que son, en definitiva, los engranajes que permiten el buen funcionamiento del hotel.”

Hotêlsity: una plataforma online de formación



Bernat Vidal, Xavi López y Bernat Cañellas son los fundadores de Shôolers, un proyecto formativo que da sus primeros pasos vinculado al mundo del turismo, pero que más pronto que tarde se dirigirá también a otros sectores.

El modelo de enseñanza implementado por Schôolers tiene numerosas ventajas, puesto que el alumno puede visionar el módulo formativo cuando quiera, donde quiera y desde el dispositivo que quiera, ya que está preparado para ordenador, tableta, *smartpho-*

ne... Además, los alumnos pueden ver los vídeos tantas veces como quieran. El contenido audiovisual se ve reforzado con PDF descargables, que vienen a suplir a los tradicionales libros de texto. Además, dentro de la plataforma existen también actividades relacionadas

SCHÔOLERS EN LOS MEDIOS

TECNOHOTEL

Hotêlsity: La comunidad online que revoluciona la formación hotelera

8 abril 2021

Bonificables 100%

Los programas de hotêlsity son bonificables al 100% por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (Fundae) y sus contenidos se basan en cápsulas de vídeo, grabadas por los mejores expertos en cada área, contenido en presentaciones y entrevistas grabadas con profesionales del sector que amplían la visión de cada una de las materias tratadas.

Según explica **Bernat Cañellas, CEO y Cofundador de Schôolers**: "En estos momentos difíciles es importante que el personal se reactive para formarse, no solo altos directivos sino también personal base. Para ello apostamos por una formación segura que se puede hacer desde casa y con cualquier dispositivo móvil, tablet u ordenador, pero con un formato de calidad contando con expertos del sector y casos reales.

Programa Avanzado de Transformación Digital (PATD)

La digitalización de las organizaciones es una necesidad de la que, hoy en día, nadie duda. Sin embargo, no es una cuestión sencilla y requiere la definición de una buena estrategia digital liderada por expertos en la materia para llegar a conseguir los objetivos marcados.

Programa Avanzado de Alimentos y Bebidas (PAFB)

Es por todos conocidos que la comida o el servicio no solo debe estar bueno, sino también parecerlo. El cliente cada vez es más exigente y debemos no solo conocer sus gustos, preferencias y nuevas demandas, sino también estar al corriente de las nuevas tendencias.

Programa Avanzado de Housekeeping (PAHK)

En los nuevos tiempos e los que el departamento de Housekeeping se ha ido actualizando, con nuevas herramientas digitales y procedimientos de trabajo, los establecimientos hoteleros demandan la figura del housekeeping manager cualificado para afrontar una correcta gestión del departamento.

Con el nuevo [Programa Avanzado de Housekeeping de Hotêlsity](#), impulsado por **Lorena Moreno**, Formadora y Housekeeping Manager y **Paquita Álvarez**, Product Manager y Senior Consultant en EISI SOFT, los alumnos descubrirán los aspectos clave que deben tener en cuenta a la hora de gestionar el departamento de pisos, que demanda hoy el sector hotelero.



Fuente. [Tecnohotel](#)

SCHÔOLERS EN LOS MEDIOS



Hotelsity Se Une A Gehocan Aportando Su Propuesta Formativa Especializada En El Sector Hostelero

Hotelsity by Schôolers es una innovadora línea de programas de formación y desarrollo profesional en vídeo para la industria hotelera.

La metodología basada en píldoras de vídeo impartidas por profesionales de prestigio, así como entrevistas a personas relevantes del sector y la tecnología que permite que sea adaptable a cualquier dispositivo, permiten un aprendizaje dónde, cuándo y cómo quiere el usuario dotándole de conocimientos prácticos de manera amena.

La línea de programas Hotelsity avalada por instituciones como ITH, AEDH y ASEGO incluye los programas avanzados de Dirección Hotelera (PADH), Alimentos y Bebidas (PAFB), Housekeeping (PAHK) y Transformación Digital (PATD), así como programas a medida para compañías hoteleras.

Fuente. [Gehocan](#)



Hotelsity y ASOLAN: Nuevo acuerdo para impulsar la formación en las Islas Canarias.

20 JULIO, 2021 (08:50:54)

Hotelsity establece un acuerdo de colaboración con la Asociación Insular de Empresarios de Hoteles y Apartamentos de Lanzarote (Asolan), logrando así acercar programas especializados al sector turístico en las Islas Canarias, especialmente el Programa Avanzado de Housekeeping (PAHK) y el Programa Avanzado de Alimentos y bebidas (PAFB).

¿Qué es Hotelsity?

Hotelsity es la primera plataforma online de formación y desarrollo profesional con una propuesta de valor única enfocada a la industria hotelera.

La formación se basa en píldoras de vídeo impartidas por profesionales de prestigio, así como entrevistas a personas relevantes del sector. Además, cuentan con tecnología multidispositivo que permite un aprendizaje dónde, cuándo y cómo quiera el usuario.

Adicionalmente, cada programa cuenta con diversas actividades, así como foros y webinars que permiten a los alumnos sumergirse completamente en el aprendizaje. Y, además, cuentan con la ayuda de una tutora formadora que está a disposición de los alumnos para resolver cualquier duda o problema que les pueda surgir.



Fuente. [Hosteltur](#)



Asofuer firma un acuerdo con Schoolers para impulsar la formación y la profesionalización del sector hotelero en Fuerteventura

La Asociación de Empresarios Turísticos de Fuerteventura (ASOFUER) y Schôolers han alcanzado un acuerdo para impulsar la formación y profesionalización del sector hotelero en la Isla.

Gracias a la colaboración, Schôolers otorgará una beca, valorada en 495 € para uno de los programas que promueve, a cada una de las empresas hoteleras asociadas para la promoción de "Canary Islands Special Edition".

Cabe destacar que la oferta formativa incluye los programas avanzados de Dirección Hotelera (PADH), Alimentos y Bebidas (PAFB), Housekeeping (PAHK) y Transformación Digital (PATD).

Desde Asofuer, se destaca que las becas "tienen como objetivo principal el contribuir a incrementar las oportunidades de formación, empleabilidad y promoción de los beneficiarios mediante su certificación en el Programa Avanzado Hotelsity".

Fuente. [Fuerteventuradigital](#)

SCHÔOLERS EN LOS MEDIOS



Canarias, epicentro de la profesionalización del sector turístico

A pesar de que la mayoría de establecimientos hoteleros de las Islas Canarias están reabriendo sus puertas este verano, desafortunadamente, se prevé que las ocupaciones seguirán sin alcanzar los niveles similares a los de temporadas anteriores.

Es por ello que las empresas se están avanzando a que los empleados NO se sientan desmotivados e, incluso, poco productivos aprovechando la situación actual para formar y profesionalizar al personal con el objetivo de recordarles que su papel es fundamental, así como motivarlos para que, una vez remonte la situación, vuelvan con más ganas que nunca a sus puestos de trabajo.

Para conseguir el objetivo anterior, Schôolers se ha unido a la Asociación de Dirección y Gestión de RRHH de Empresas Hoteleras, Extrahoteleras y de Otros Sectores de Canarias (GEOCAN) y ha creado la **Canary Island Special Edition** para su línea de programas Hotêlsity, que incluye los Programas Avanzados de Dirección Hotelera (PADH), Alimentos y Bebidas (PAFB), Housekeeping (PAHK) y Transformación Digital (PATD).

Fuente. [Smarttravel](#)



Hotêlsity y Gehocan presentan Canary Islands Special Edition

Hotêlsity y Gehocan se unen para crear una propuesta formativa especializada para las Islas Canarias



Hotêlsity rinde tributo a uno de los principales destinos vacacionales del mundo y se une a la Asociación de Dirección y Gestión de RRHH de Empresas Hoteleras, Extrahoteleras y de Otros Sectores de Canarias (GEOCAN) para la creación de una edición de programas especialmente adaptados a las Islas Canarias, a la que han bautizado con el nombre de **"Canary Islands Special Edition"**.

La formación de Hotêlsity se basa en píldoras de vídeo impartidas por profesionales de prestigio, así como entrevistas a personas relevantes del sector. Cuentan con tecnología multidispositivo que permiten un aprendizaje dónde, cuándo y cómo quiere el usuario.

La línea de programas Hotêlsity incluye los programas avanzados de Dirección Hotelera (PADH), Alimentos y Bebidas (PAFB), Housekeeping (PAHK) y Transformación Digital (PATD), así como programas a medida para compañías hoteleras.

¿Qué incluye la "Canary Islands Special Edition"?

Los programas de Hotêlsity se adaptan a las necesidades de las Islas Canarias y ofrecen horarios adaptados y foros y diferentes eventos creados especialmente para esta edición. Además, todos los programas incluyen contenido exclusivo, como eventos de presentación de los programas a través de cafés virtuales, entrevistas a personas de interés en las Islas Canarias y webinars enfocados a la realidad de las islas.

Fuente. [Hosteltur](#)

5.

TESTIMONIALS

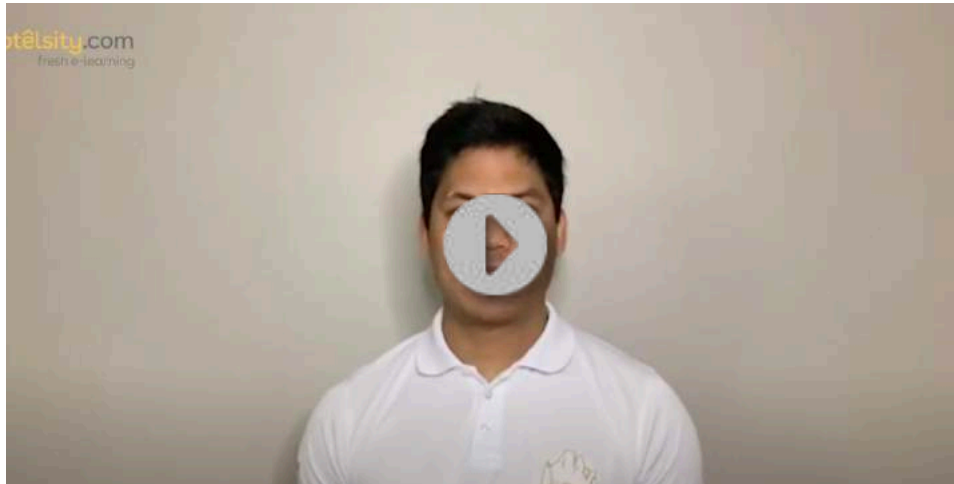
L@S ALUMN@S DE HOTÊLSITY SE DECLARAN FANS ...



Vanessa Prevedello



Sandy Catasta



Cristopher Orjalesa



Cristina Garau



Elena Potanina



Matías Sotura



Resumen testimonial



Céline Magneche



Juan Martorell



Sandra Martínez



Vanessa Cursach



Sandra Hernández



Álvaro Casado

6. **EXPERT@S**

EXPERT@S



IVÁN GONZÁLEZ
Coordinador del programa
3A. Procesos de cocina
3B. Buffet y show-cooking



BIEL MAYOL
1. Compras y gestión de stock



ALBERTO AMAYA
2. Gestión del departamento de F&B



CLAUDIO DE PAOLA
3C. Cocinas del mundo



TONI VIÑAS
3D. Pastelería



MARÍA COLOMER
3E. Alimentación responsable,
saludable y sostenible



ALBERT MARTÍN
4A. Procesos de bar, comedor y
room service



EDDIE MORALES
4B. Café, cocteles, smoothies y cerveza



PILAR FERNÁNDEZ
4C. Vino



FINA MONTORO
5. Ancillaries: upsetting & cros selling



YERAY CARLOS
6. Eventos



ÓSCAR GONZÁLEZ
7A. Desarrollo y marketing de la oferta
gastronómica



VICTORIA FUSTER
7B. Tematización y diseño de
espacios



PABLO CASADO
8. Mantenimiento



PAQUITA ÁLVAREZ
9. APPCC y seguridad alimenticia
10. Transformación Digital



SANDRA SERRANO
9. Calidad y ESG



JAUME GELABERT
11. Inglés



NÚRIA TORRES
12. Liderazgo y gestión de
personas



MIGUEL MILLERA
Bonus track: caso práctico

EXPERT@S



IVÁN GONZÁLEZ

Coordinador del programa
Procesos de cocina
Buffet y show-cooking

Perfil personal

Consultor gastronómico con una dilatada carrera en el mundo de la restauración. Con innumerables casos de éxito en el sector de la restauración, donde el valor mi experiencia asegura la atracción, porque en los negocios seducir y atraer es un arte con el objetivo de crear comunidad y clientes convencidos con ganas de volver.

EXPERIENCIA LABORAL

SOCIO SENIOR

AIDABE

JEFE DE COCINA

Restaurantes: "Dos de Mayo", "El Viajero", "Julian de Tolosa", "Barlovento", Madrid.

SEGUNDO DE COCINA

Restaurante "CasaLucio", Madrid.

JEFE DE COCINA Y GERENTE

Restaurante "Es Mercat", Palma

CONSULTOR GASTRONÓMICO

FYB Consultores

GESTOR

De dos tabernas de tapas, Madrid | 1992 - 1997

COCINERO

Restaurante "El Águila", Madrid

COCINERO JEFE DE PARTIDA

Restaurantes "Vallehermoso", "La Bodeguilla", "Tapas Bar", Madrid.

EDUCACIÓN

IQPIB

Director de restauración | 05/2017

ASOCIACIÓN EMPRESARIAL "LA VIÑA"

Curso de responsable de sala | 1994

ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

DCurso de cocina profesional | 1991 - 1993

ASOCIACIÓN EMPRESARIAL "LA VIÑA"

Curso de Maridaje | 1992

ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

Curso de Alimentación y Bebidas | 1991

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español, Catalán

EXPERT@S



BIEL MAYOL

1. Compras y gestión de stock

Perfil personal

Experimentado jefe de compras en cadenas hoteleras y profesor universitario,



ALBERTO AMAYA

2. Gestión del departamento de F&B

Perfil personal

Con 10 años de experiencia en la industria de alimentos y bebidas, poseo una amplia experiencia en la gestión de restaurantes de servicio completo, restaurantes buffet, restaurantes de comida rápida y gestión de eventos, responsable de todas las áreas y personal involucrado durante el proceso, desde la compra hasta el servicio, altamente enfocado en la satisfacción del cliente.

EXPERIENCIA LABORAL

PROFESOR MASTER GESTIÓN HOTELERA EUHTM

Escuela Universitaria de Turismo, Murcia | sept. 2015 - presente

FORMADOR ACREDITADO SOIB

SOIB | mar. 2014 - presente

PROFESOR

Centro de Cualificación Turística de Murcia | sept. 2011 - presente

PROFESOR ASOCIADO

Universitat de les Illes Balears | sept. 2018 - oct. 2020

RESPONSABLE CORPORATIVO COMPRAS F&B

Hoteles Globales | 2015 - sept. 2020

PROFESOR

ISGEG Instituto superior de Gestión y Gastronomía | ene. 2014 - sept. 2017

PROFESOR EN LOS CENTROS DE TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Generalitat Valenciana | sept. 2010 - dic. 2016

PROFESOR DE GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDA 4º GRADO DE TURISMO

Escuela de Turismo, Baleares | sept. 2012 - sept. 2016

CONSULTOR Y FORMADOR

Turistelia | 2014 - 2015

DIRECTOR F&B Y EVENTOS

Barcelo Hotels & Resorts | abr. 2010 - abr. 2014

EDUCACION

UNIVERSITAT D'ALACANT

Doctorado en Turismo, Tesis doctoral "Aplicación de un business intelligence en los consumos de buffets en hoteles" | 2014 - 2020

UNIVERSIDAD DE MURCIA

Master oficial en Gestión Hotelera | 2013 - 2014

UNIVERSIDAD DE MURCIA

Graduado en Turismo | 2013 - 2014

ESCUELA DE HOSTELERIA SANT POL DE MAR

Gestión de alimentos y bebidas | 2003 - 2003

ESCUELA HOSTELERÍA ISLAS BALEARES

Gestor de alimentos y bebidas | 2001 - 2002

Técnico en rRestauración | 2000 - 2001

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Diplomado en Turismo | 1997 - 2000

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Aleman, Español.
- Conocimientos del sector: Hoteles, Catering, Gestión de eventos, Análisis de ingresos, Gestión y dirección hotelera, Gestión de rendimiento, F&B, Banquetes, Revenue Analysis, Turismo.

EXPERIENCIA LABORAL

DIRECTOR CORPORATIVO DE BARES Y RESTAURANTES

Hoteles Globales | ene. 2019 - presente

ASESOR DE HOSTELERÍA

FyB Consultores | jun. 2016 - ene. 2019

RESPONSABLE DE RESTAURACIÓN

Dreamplace Hotel & Resorts | abr. 2015 - jul. 2016

AUDITOR DE OPERACIONES

KFC | sep. 2014 - dic. 2014

F&B MANAGER

Med Playa | jun. 2014 - oct. 2014

HEAD OF GUEST RELATIONS DEPARTMENT

Palagama Beach | oct. 2013 - ene. 2014

RESTAURANT MANAGER

Parque atracción | feb. 2002 - may. 2006

EVENTS COORDINATOR

Cooperación Internacional - IYC | feb. 2002 - jun. 2003

EDUCACIÓN

INESEM

Master en Gestión y Dirección hotelera | 2020 - 2021

EUDE BUSINESS SCHOOL

Graduate Course in marketing management and e-commerce. Marketing Management General | 2011 - 2013

UNIVERSIDAD DE ALCALÁ

Bachelors degree in hospitality management. Parks Recreation and Leisure Facilities Management | 2001 - 2004

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Alemán, Inglés y Español.
- Aptitudes interpersonales: Restarant management y Team Leadership
- Conocimientos del sector: Social Media, Cash Management, Event Manager e Inventory Control.

EXPERT@S



CLAUDIO DE PAOLA

3C. Cocinas del mundo

Perfil personal

Mi trayectoria profesional ha comenzado desde los puestos más elementales y ascendiendo con el paso de los años, gracias a mi dedicación y sacrificio. He trabajado en importantes compañías hoteleras, como Sheraton y posteriormente en compañías líderes españolas como Iberostar Hotels & Resorts.

EXPERIENCIA LABORAL

SOCIO CO-FUNDADOR DE 4 BISS

Gruppo 4 Biss | ene. 2020 - presente

GRUPOTEL HOTELS & RESORTS

Chef ejecutivo Grupotel Gran Vista**** | jun. 2018 - presente

HOTELES GLOBALES

Director Corporativo de Cocina | ene. 2017 - jun. 2018

Jefe de desarrollo corporativo | dic. 2016 - ene. 2017

IBEROSTAR HOTELS & RESORTS

Chef ejecutivo Iberostar Cala Millor Premium **** | Jun. 2015 - Abr. 2016

Chef ejecutivo Complejo Iberostar Praia Do Forte****, Grand Hotel, Brasil | dic. 2013 - dic. 2014

Formador & Asesor zona EMEA | ene. 2010 - dic. 2013

Executive Chef Iberostar Vell Mary | ene. 2008 - ene. 2010

Executive Chef Iberostar Varadero | mar. 2006 - ene. 2007

Executive Chef Iberostar Tainos | sept. 2005 - mar. 2006

INSTITUTO HOTELERO SANTA CESAREA TERME

Técnico de Restauración en Servicios Turísticos, sistemas de gestión, Italia | 1990 - 1995

EDUCACIÓN

INSTITUTO HOTELERO SANTA CESAREA TERME, ITALIA

Técnico de Restauración en Servicios Turísticos de gestión | 1990 - 1995

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Alemán, Francés, Inglés, Español, Italiano, Portugués.
- Conocimientos del sector: Pre-opening, Hotels, Food & Beverage, Fine Dining, Menu Development, Restaurants, Cuisine, Culinary skills.



TONI VIÑAS

3D. Pastelería

Perfil personal

Maestro pastelero, que te enseñará a preparar diferentes recetas de pastelería. Te aseguro que si las incorporas a tu hotel, aumentará la satisfacción de los clientes.

EXPERIENCIA LABORAL

TÉCNICO COMERCIAL

La union sl | jul. 2013 - mar. 2020

JEFE REPOSTERO

Euromar dor | abr. 2010 - nov. 2012

ENCARGADO

Dos viñas sl | jul. 2003 - abr. 2010

JEFE ALMACEN

Discagran | may. 1999 - jul. 2003

OFICIAL PASTELERÍA

Pastyen | ago. 1997 - abr. 1999

PASTELERO

Pastelería vivero | ene. 1996 - jul. 1997

Forn des reco | ene. 1993 - ene. 1995

EXPERT@S



MARÍA COLOMER

3E. Alimentación responsable, saludable y sostenible

Perfil personal

Experta nutricionista, que te enseñará los trucos para diseñar una oferta gastronómica saludable, sostenible y responsable.



ALBERT MARTÍN DE OLIVA

4A. Procesos de bar, comedor y room service

Perfil personal

Más de una década de experiencia demostrable en el sector de la restauración. Maître y asistente de dirección en un destacado complejo turístico. Siempre en constante evolución: Grado en psicología, actualización universitaria en dirección y gestión de equipos de trabajo, titulación superior en dirección y gestión de alimentos y bebidas, curso de formador de formadores, y curso de gestión Bar-cafetería. En la actualidad, soy consultor junior y formador en proyectos de alimentos y bebidas para hoteles y restaurantes. Formación de equipos de sala, optimización de los procesos de servicio y mejora de la calidad de atención al cliente.

EXPERIENCIA LABORAL

DIETISTA - NUTRICIONISTA

Centro de Terapias Bio-regenerativas Dr. Catalán | ene. 2015 - actualidad

DIETISTA - NUTRICIONISTA

María Colomer Nutrición | 2000 - presente

INVESTIGADOR DIETISTA - NUTRICIONISTA

Universitat de les Illes Balears | 1999 - 2003

JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Fundación Juegos Mundiales Universitarios | ene. 1999 - jul. 1999

DIETISTA - NUTRICIONISTA

GR Catering Service | ene. 1998 - ene. 1999

EDUCACIÓN

CODNIB COLEGIO OFICIAL DE DIETISTAS - NUTRICIONISTAS DE LAS ISLAS BALEARES

Certificación Internacional en Cineantropometría. ISAK Niel I, Nutrición Deportiva | 2012 - 2012

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

E.U. en Educación Nutricional, Nutrición humana | 2001 - 2002

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

E.U. en Actividad Física, Salud y Rendimiento Deportivo, Nutrición Deportiva | 1999 - 1999

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Nutrición Humana y Dietética | 1994 - 1997

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Catalán, Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Orientación nutricional, Teaching, Nutritional Counseling, Public Speaking.
- Conocimientos del sector: Educación nutricional, Science, Sports Nutrition, Nutrition Education.

EXPERIENCIA LABORAL

FORMADOR Y CONSULTOR JUNIOR

FyB Consultores | feb. 2019 - presente

JEFE DE SALA

Balneario Illetas | mar. 2008 - oct. 2018

EDUCACIÓN

REFOIB SOIB

Formador | 2020 - 2020

EHIB FFR

Título superior en dirección y gestión de alimentos y bebidas | 2016

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Grado en Psicología | 2009 - 2014

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Alemán, Catalán, Inglés, Español.

EXPERT@S



EDDIE MORALES

4B. Café, cócteles, smoothies y cerveza

Perfil personal

Tercer clasificado en el concurso nacional de baristas "Maestros del espresso, Illy". Experto formador con más de 6.000 horas de formación impartidas.

EXPERIENCIA LABORAL

ADMINISTRADOR

Sukata | jun. 2017 - presente

ASESOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FyB asesores | jun. 2014 - dic. 2016

BARMAN Y ENCARGADO

Hotel Portixol | jun. 2014 - dic. 2016

FORMADOR DE INGLÉS PARA RESTAURACIÓN

ETB | varios cursos de 120h

FORMADOR DE GESTIÓN DEL BAR CAFETERÍA

ETB | varios cursos de 120h

FORMADOR DE OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

PalmaActiva | varios cursos de 120h

FORMADOR DE INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

IMFOF | cursos de 90h

EDUCACIÓN

I.E.S. JUNIPER SERRA

Técnico superior en restauración

I.E.S. SES ESTACIONS

Bachiller

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español, Catalán y Francés.



PILAR FERNÁNDEZ

4C. Vinos

Perfil personal

Trabajadora apasionada con experiencia, de confianza y auto exigente, con motivación y entusiasta, desarrollándome en puestos de dirección y formación. Más de 15 años dedicados a estos sectores, incluyendo 3 en Londres para mejorar y expandir conocimientos, idioma y vida.

EXPERIENCIA LABORAL

ASOCIADA

Asociación Iberoamericana de Directores y Directoras de Alimentos y Bebidas | dic. 2020 - presente

FORMADORA

FyB Consultores | mar. 2019 - presente

F&B / RESPONSABLE DE BARES Y RESTAURANTES

Hotel Son Caliu Spa Oasis | mar. 2017 - presente

MAITRE (DEPARTAMENTO A&B)

Hotel Riu Palace Bonanza Playa ****SUP, Hoteles Olívia | may. 2016 - feb. 2017

MAITRE / ASISTENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Blau Hotels and Resorts, Pura Vida Blau Portopetro**** | ene. 2015 - may. 2016

MAITRE DE RESTAURANTE TEMATICO

Blau Hotels and Resorts | may. 2014 - nov. 2014

DIRECTORA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Surmaster | mar. 2013 - sept. 2013

BAR AND FLOOR SUPERVISOR (COCKTAIL FOCUSED)

The Drift, Londres | jun. 2011 - mar. 2013

EDUCACIÓN

DKV

Cocina profesional | 2019 - 2020

EUROPEAN QUALITY FORMACIÓN

Master's degree, Gestión de recursos humanos / Administración de personal | 2018 - 2019

EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Formador de Formadores, Formación y desarrollo profesional de profesorado materias específicas | 2016 - 2017

INSTITUTO SUPERIOR DE GESTIÓN Y GASTRONOMÍA DE BARCELONA

Programa Universitario Director de Operaciones en Restauración | 2015 - 2016

ESNECA BUSINESS SCHOOL

Master (MBA) Gestión y Dirección de Hostelería, Turismo y Restauración | 2013 - 2014

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Diplomatura en Trabajo Social | 2004 - 2008

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Servicio al cliente, Coaching, Liderazgo de equipos, Gestión y motivación de equipos, Dirección y desarrollo de equipos de trabajo, Formación de empleados.
- Conocimientos del sector: Hoteles, Restaurantes, Vinos, Catering, Banquetes, Turismo, Gestión de eventos.

EXPERT@S



FINA MONTORO

5. Ancillaries: upselling & cross selling

Perfil personal

Mi trayectoria profesional ha sido en el mundo hotelero donde tuve la oportunidad de trabajar 7 años en Punta Cana, Cuba y Riviera Maya. Hace siete años decidí dedicarme a lo que realmente me motiva, pasar mis conocimientos a los demás y por eso hoy en día me dedico a la formación.

EXPERIENCIA LABORAL

DIRECTORA ASOCIADA EN TRAINING & ANCILLARIES

Lemonade Hospitality Partners | jul. 2020 - presente

DIRECTORA ASOCIADA EN TRAINING & ANCILLARIES

the hotel factory | nov. 2019 - jul. 2020

FORMADORA - ANALISTA CONDUCTUAL

WorldCoaching | may. 2013 - jul. 2020

DIRECTORA

Iberostar Suites Hotel Jardín del Sol | abr. 2006 - abr. 2012

JEFA DE RECEPCIÓN Y SUBDIRECTORA

Iberostar Bavaro | mar. 1999 - mar. 2006

ROOM DIVISION MANAGER

Iberostar Daiquiri, Cuba | mar. 1999 - mar. 2006

SUBDIRECTORA

Iberostar Paraíso Lindo & Maya, México | mar. 1999 - mar. 2006

SEGUNDO JEFE DE RECEPCIÓN

Blau Hotels and Resorts | feb. 1997 - oct. 1998

RECEPCIÓNISTA

Iberostar Club Cala Barca | jun. 1990 - oct. 1996

EDUCACIÓN

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

TEAT, Técnico en empresa y actividades turísticas | 2008 - 2010

KEY COACHING

Coach profesional y Top Trainer | 2012 - 2013

EAE BUSINESS SCHOOL

Master en dirección de Recursos Humanos | 2011 - 2013

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación.
- Conocimientos del sector: Gestión y dirección hotelera, Alimentación y bebidas, Hoteles, Turismo, Gerencia de hoteles, Preinauguración, Gestión hotelera, Alimentos y bebidas, Recursos humanos, Análisis de ingresos, Gestión de la hospitalidad, Gestión de rendimiento



YERAY CARLOS

6. Eventos

Perfil personal

Acumulo más de 15 años de experiencia en el sector de la restauración y la gestión de eventos.

EXPERIENCIA LABORAL

SOCIO SENIOR

AIDABE

CONSULTOR

FyB Consultores | mar. 2018 - presente

ASSISTANT BANQUET MANAGER

CCIB | ago. 2016 - mar. 2018

ASSISTANT F&B MANAGER

Gallery Hotel | jul. 2015 - jul. 2016

BANQUETING MANAGER

W Barcelona | mar. 2013 - mar. 2015

ASSISTANT F&B MANAGER

Hotel Santos Val de Neu 5* | dic. 2011 - mar. 2013

ASSISTANT RESTAURANT MANAGER

Gran Hotel Son Net 5* | jul. 2011 - dic. 2011

BANQUETING SUPERVISOR

Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. | abr. 2010 - jul. 2011

DIRECTOR DE CENTRO

ARAMARK | ene. 2009 - ene. 2010

EDUCACIÓN

EUHT-CETT UNIVERSIDAD DE BARCELONA

F&B Management, Hospitality Management | 2009 - 2010

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Diplomatura Turismo | 2009

ESCUELA DE HOSTELERIA JUNIPER SERRA

Restaurant Management, Hospitality | 2007 - 2009

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación.
- Conocimientos del sector: Restauración, Hoteles, Catering, Turismo, Análisis de ingresos, Banquetes, Gerencia de hoteles

EXPERT@S



ÓSCAR GONZÁLEZ

7A. Desarrollo y marketing de la oferta gastronómica

Perfil personal

Director de marketing global experimentado con un historial demostrado de trabajo en la industria del transporte / camiones / ferrocarril. Experto en optimización de motores de búsqueda (SEO), negociación, gestión de marketing, planificación empresarial y comercio electrónico. Fuerte profesional del marketing con un Seminario Internacional de Negocios Digitales en RCC-Harvard (Boston) enfocado en tendencias e innovación de negocios digitales de ISDI.

EXPERIENCIA LABORAL

GLOBAL MARKETING DIRECTOR (EMEA / AME/ CUBA)

Iberostar Hotels & Resorts | dic. 2008 - dic. 2019

SUBDIRECTOR DE MARKETING

Barcelo Viajes | feb. 2005 - dic. 2008

MARKETING MANAGER

WYETH CONSUMER HEALTHCARE | feb. 2000 - jul. 2005

PRODUCT MANAGER

Spanair | 1997 - 1999

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación, Dirección
- Conocimientos del sector: Hoteles, Turismo Comercio electrónico, Estrategia de mercadotecnia, Marketing en internet, Redes sociales, Estrategia empresarial, Gestión de productos, investigación de mercado, SEM, SEO, Administración de marketing.

EDUCACIÓN

ISDI

International Digital Seminar at RCC-Harvard (Boston), Digital business trends & innovation | 2016 - 2016

IESE BUSINESS SCHOOL - UNIVERSITY OF NAVARRA

Programa enfocado a la dirección estratégica de la organización al cliente | 2016

ISDI

DIBEX - Digital Business Executive Program | 2015 - 2016

IE BUSINESS SCHOOL

Master of Business Administration (MBA) | 1996 - 1997

UNIVERSIDAD DE NAVARRA

Graduate, Economics | 1991 - 1996



VICTORIA FUSTER

7B. Tematización y diseño de espacios

Perfil personal

Experta con más de 15 años de experiencia en el sector de la tematización y diseño de espacios.

EXPERIENCIA LABORAL

ESTILISTA, DIRECCIÓN DE ARTE, DISEÑO INTERIORES

Victoria Fuster | ene. 2019 - presente

FREELANCE DESIGNER

Livingmallorcadeco | jun. 2015 - presente

DECORADORA

Iberostar Group | jun. 2016 - ene. 2019

PROJECT MANAJER

IBEDITORIAL | mar. 2015 - jun. 2015

DECORACIÓN E INTERIORISMO

Laura Ashley | jun. 2014 - feb. 2015

INDEPENDENT TRAVELLER EXECUTIVE

TUI España | feb. 2013 - may. 2014

MICE & GROUPS

Spanair | ago. 2010 - feb. 2013

DELEGADA COMERCIAL BALEARES

Spanair | ago. 2008 - jul. 2010

MICE

VIAJES MUNDOJET | oct. 2007 - feb. 2008

EDUCACIÓN

ESCOLA SUPERIOR DE DISSENY

Grado de diseño de interiores | 2011 - 2013

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA - U.N.E.D.

Experto universitario, Master en Gestión y promoción de ferias y congresos | 2010 - 2012

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Grado de Pedagogía | 2002 - 2004

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Servicio de atención al cliente, Liderazgo de equipos, Trabajo en equipo, Negotiation, Teamwork, Management.
- Conocimientos del sector: Ventas, Gestión de eventos, Estrategia empresarial, Análisis de viajes, Event Management, Sales, Travel Management, Revenue Analysis, Business Strategy.

EXPERT@S



PAQUITA ÁLVAREZ

8A. APPCC
10. Transformación digital

Perfil personal

Soy una persona creativa, flexible, con una enorme capacidad para trabajar en equipo, liderar, con buena iniciativa y buena en la resolución de problemas



PABLO CASADO

8B. Finanzas y ofimática

Perfil personal

Actualmente consultor senior en EISISOFT, soy un profesional con una dilatada experiencia en el departamento de mantenimiento tanto a nivel de hotel, como gestionando varios activos desde una perspectiva corporativa. El mantenimiento es el gran desconocido en los hoteles. Pero si desglosamos bien los contenidos, lograremos concienciar sobre la importancia que tenemos dentro del sector.

EXPERIENCIA LABORAL

PRODUCT MANAGER & SENIOR CONSULTANT

EISI SOFT | abr. 2017 - presente

HOTEL MANAGER

Neptuno & Flamingo Hotels **** | sept. 2014 - abr. 2017

DEPUTY HOTEL MANAGER

Neptuno & Flamingo Hotels **** | mar. 2014 - ago. 2014

Hotel Riu Palace Bonanza Playa **** Sup | abr. 2011 - nov. 2013

FRONT OFFICE MANAGER / DEPUTY HOTEL MANAGER

Hotel Roc Illetas Playa **** | feb. 2008 - mar. 2011

RFRONT OFFICE MANAGER / MANAGER ASSISTANT

Cala Pi Club (timeshare resort) | feb. 2004 - ene. 2008

EDUCACIÓN

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

MTA (Master in Tourism Administration, Hospitality Administration/Management | 2008 - 2008

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Degree in tourism, tourism | 2002 - 2004

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Diploma in tourism, tourism | 1998 - 2002

NHTV ACADEMY OF FACILITY MANAGEMENT

Erasmus | 2003 - 2004

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español, Alemán, Francés, Italiano, Ruso, Catalán.
- Aptitudes interpersonales: Community manager.
- Conocimientos del sector: Creación y desarrollo de empresas.

EXPERIENCIA LABORAL

SENIOR MANAGEMENT CONSULTANT

EISI SOFT | may. 2009 - presente

UK MAINTENANCE AREA MANAGER

Meliá Hotels International | ago. 2018 - presente

MAINTENANCE AREA MANAGER EMEA REGION

Meliá Hotels International | ene. 2016 - ago. 2018

MAINTENANCE COORDINATOR

Meliá Hotels International | jun. 2014 - ene. 2016

MAINTENANCE TECHNICIAN

Meliá Hotels International | nov. 2013 - jun. 2014
Náutica Formentera | jun 2012 - sept. 2012

MECÁNICO NAVAL

Isla Azul Centro Nautico | may. 2012 - oct. 2013

PROFESOR ADJUNTO

Real Instituto Educación Secundaria Jovellanos | ene. 2012 - jun. 2012

ALUMNO DE MÁQUINAS

Acciona Transmediterranea | feb. 2010 - jun. 2010

INFORMÁTICA Y ADMINISTRACIÓN

Camara Oficial de Comercio, Industria y Navegación Gijón | meses de Mayo a Septiembre de los años 2007,2008 y 2009

EDUCACIÓN

UNIVERSIDAD DE CANTABRIA

Grado, Ingeniería Marina | 2012 - 2013

UNIVERSIDAD DE OVIEDO

Master, Formación al Profesorado | 2011 - 2012

UNIVERSIDAD DE OVIEDO

Diplomatura, Máquinas Navales | 2006 - 2010

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Trabajo en equipo, atención al cliente, Negociación.
- Conocimientos del sector: Gestión de proyectos, Investigación, Marítimo, Estrategia empresarial, Energía renovable, Transporte marítimo internacional, Eficiencia energética, Operaciones marítimas, ISM

EXPERT@S



SANDRA SERRANO

9. Calidad y ESG

Perfil personal

Apasionada de este negocio y con una visión global de todo lo que le envuelve. Me considero una profesional comprometida con su equipo y con la compañía. Como profesional del sector turístico, he ejercido en diversos ámbitos que me han aportado una visión global del mismo.



JAUME GELABERT

11. Inglés

Perfil personal

He supervisado el trabajo de profesores de español como profesor adjunto de español y lingüística en la Universidad Loyola de Chicago y más recientemente, personal y profesorado en los diferentes programas en España en Cuba en la Universidad de Arcadia.

EXPERIENCIA LABORAL

DIRECTORA DE OPERACIONES

JS Hotels | 2020 - presente

ADJUNTA AL DIRECTOR DE OPERACIONES Y DIRECTORA CORPORATIVA DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

Hoteles Globales | 2016 - 2020

PROFESORA ACREDITADA EN LA ESCUELA DE TURISMO DE BALEARES

Escuela de Turismo Felipe Moreno | ene. 2017 - presente

PROFESORA HOSTELERÍA

SOIB | may. 2018 - may. 2019

DIRECTORA DE HOTEL

HG Hoteles | 2015 - 2016
Hotel Allon Mediterrania | 2011 - 2015
Hotel Best Wester y Hotel Royal | 2008 - 2011
Sandos Hotels & Resorts | 2004 - 2007

AGENTE DE VIAJES

Carlson Wagon Lits Travel | Desde 2001 hasta 2002

ADJUNTA A DIRECCIÓN Y COORDINADORA DE CALIDAD

Hoteles Magic Costablanca | feb. 1997 - oct. 1998

EDUCACIÓN

UNIVERSITAT D'ALACANT

- Master en Food and Beverage y Director de Restauración, Restauración | 2014 - 2015
- Master en Dirección y Gestión Hotelera, Diplomada en Turismo | 2003 - 2004
- Experto Universitario en desarrollo local, Diplomatura en Turismo | 2001 - 2002
- Curso de adaptación pedagógica, Diplomatura en Turismo | 2001 - 2002
- Diplomatura, Gestión de servicios turísticos y de viajes | 1997 - 2000

UNIVERSITÉ SAVOIE MONT BLANC

Beca Erasmus, Gestión de servicios turísticos y de viajes | 2001 - 2002

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación, Trabajo en equipo, Servicio de atención al cliente.
- Conocimientos del sector: Gestión de eventos, Gerencia de hoteles, Gestión y dirección hotelera, Relaciones públicas, Estrategia empresarial.

EXPERIENCIA LABORAL

ARCADIA UNIVERSITY

Academic Director for Spain and Cuba Programs | jun. 2012 - presente
Academic Director for Spain Programs | jul. 2010 - jun. 2012
Director, Barcelona Center | jul. 2009 - jun. 2012

LEXIK TRANSLATIONS

Traductor, consultor lingüístico y editor de texto. Co-propietario | 2007 - Presente

LOYOLA UNIVERSITY CHICAGO

Profesor de lingüística, Español y metodología de enseñanza de idiomas.
Director del programa de enseñanza de Español | 2004 - 2009

THE PENNSYLVANIA STATE UNIVERSITY

Profesor de gramática del Español e Introducción a la lingüística | 2000 - 2004

THE UNIVERSITY OF NEW MEXICO, ALBUQUERQUE

Profesor de Español | 1998 - 2000

EDUCACIÓN

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Doctor en lenguas extranjeras | 2008 - 2008

PENN STATE UNIVERSITY

Doctor en Lingüística | 2000 - 2004

THE UNIVERSITY OF NEW MEXICO

Máster en Lingüística teórica | 1998 - 2000

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Licenciado Filología Española | 1990 - 1995

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español, Francés, Portugués, Italiano.

EXPERT@S



NÚRIA TORRES

12. Liderazgo y gestión de personas

Perfil personal

Formadora experta en competencias profesionales enfocadas a la Dirección y Gestión de Equipos, facilitando herramientas prácticas y útiles para el día a día. He realizado más de 2.200 sesiones de Coaching ejecutivo y Mentoring en los últimos 10 años y he entrenado a más de 2.000 profesionales.

EXPERIENCIA LABORAL

SOCIA DIRECTORA

Torres&Vallejo Executive Search | 2016 - presente

COACH & TRAINER FUNDADORA/DIRECTORA

Coachingpro | Sep. 2009 - presente

CONSULTORA DE RRHH

Consultingpro | 2016 - presente

PONENTE EN POSTGRADO COACHING CERTIFICADO POR ASESCO

ETB | oct. 2010 - ene. 2011

PONENTE MASTER DE RECURSOS HUMANOS

Escuela Superior Balear | abr. 2010 - jul. 2010

RESPONSABLE DE FORMACIÓN Y DESARROLLO

Barceló Hotels & Resorts | mar. 2009 - mar. 2010

RESPONSABLE DE SELECCIÓN

Hotusa | 2005 - 2006

TÉCNICA RRHH

Habitat Hotels | 2004 - 2005

RESPONSABLE DE CONTRATACIÓN. TÉCNICA DE RRHH

Pronovias | may. 2002 - dic. 2004

EDUCACIÓN

IESEC HUMAN

Coach CPC, Coaching ejecutivo y personal | 2008 - 2010

UNIVERSITAT OBERTA DE CATALUNYA

Licenciatura, Ciencias del Trabajo | 2007 - 2010

UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA

Diplomada, RRLL | 1995 - 1998

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación, Formación y desarrollo, Coaching personal, Liderazgo de equipo, inteligencia emocional.
- Conocimientos del sector: Recursos humanos, Redes sociales, Planificación estratégica, Turismo.



MIGUEL MILLERA

Bonus track: caso práctico

Perfil personal

Formador experto y chef corporativo Iberostar Hotels & Resorts. Cursando diferentes másters y programas de dirección, liderazgo y gestión de los equipos. Experto en potenciación de la gastronomía hotelera.

EXPERIENCIA LABORAL

CHEF CORPORATIVO

Iberostar Hotels & Resorts | ene 2009 - presente

FORMADOR ASOCIADO MASTER F&B

Basque Culinary Center | ene. 2019 - presente

JEFE DE RESTAURACIÓN

Expo Zaragoza | sept 2005 - ene 2009

JEFE DE COCINA

Iberostar Hotels & Resorts | may. 2003 - sep. 2005

JEFE DE COCINA

Hotel en Baqueira Beret | nov. 2001 - abr. 2003

APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación, gestión y motivación de equipos
- Conocimientos del sector: potenciación gastronomía hotelera, menú, alta cocina, hoteles, etc.

EDUCACIÓN

IE BUSINESS SCHOOL

Programa Avanzado Dirección General | 2019 - 2020

ESADE

Liderazgo de personas y gestión de equipos de alto rendimiento | 2019

LES ROCHES MARBELLA GLOBAL HOSPITALITY

Excelencia en el servicio del cliente premium | 2018

TAYLOR'S COLLEGE

English intermediate | 2009

UNIVERSITAT OBERTA DE CATALUNYA

Máster administración y dirección empresas | 2001 - 2003

ESCUELA HOSTELERÍA GUAYENTE

FP y grado medio hostelería | 1993 - 1998

ESCUELA HOSTELERÍA SAN LORENZO

Hostelería | 1995 - 1996

7

**PLAN DE
ESTUDIOS**



PLAN DE ESTUDIOS

Básico

1. Cocina
2. Bar y comedor
3. APPCC

Intermedio

1. Gestión del departamento de F&B
 2. Cocina
 3. Bar y comedor
 4. APPCC y mantenimiento
 5. *Ancillaries: upselling & cross selling*
- Bonus track:** Caso práctico

Avanzado

1. Compras y gestión de stock
 2. Gestión del departamento de F&B
 3. Cocina
 4. Bar y comedor
 5. *Ancillaries: upselling & cross selling*
 6. Eventos
 7. Oferta gastronómica
 8. APPCC y mantenimiento
 9. Calidad y ESG
 10. Transformación digital
 11. Inglés
 12. Liderazgo y gestión de personas
- Bonus track:** Caso práctico

PLAN DE ESTUDIOS

Compras y gestión de stock **A**

1. Compras, gestión y aprovisionamiento

1. Gestión de compras y objetivos
2. Comunicación interdepartamental
3. El circuito de compras
4. Identificar necesidades. Gestión de pedidos
5. La matriz de Kraljic
6. Sistemas y procesos de recepción de género
7. Test de rendimiento
8. Registros de calidad
9. La negociación con los proveedores
10. Entrevista José Antonio Rodado - Makro

2. Gestión de stock e inventario

1. Diferentes tipos de stock y coste de posesión
2. Índice de rotación de stocks
3. Control y valoración de inventarios
4. ABC de las compras. El principio de Pareto
5. Aplicación de programas de gestión
6. Entrevista Rafel Tugues - tSpoonLab

Gestión del departamento de F&B **I** **A**

1. Cómo controlar nuestro negocio

1. Cómo conseguir los principales KPI's
2. El revPash

2. El escandallo y menú engineering

1. Elaboración de un escandallo
2. El escandallo en coctelería - caso práctico
3. Aplicación práctica del menú engineering
4. Seguimiento de la carta coctelera

3. Método de fijación de precios

1. El punto de equilibrio
2. Fijación de precios

4. Personal, cálculo y aplicación de ratios

1. Cálculo de costes de personal
2. Cuenta de resultados
3. Entrevista a David Holguín - Director financiero de Sushita

B Incluido en el Básico

I Incluido en el Intermedio

A Incluido en el Avanzado

PLAN DE ESTUDIOS

Cocina



Procesos de cocina

1. Distribución del trabajo en la cocina del hotel

1. Distribución del trabajo en la cocina del hotel - Parte I
2. Distribución del trabajo en la cocina del hotel - Parte II

2. Cocina de producción al vacío

1. Qué es la cocina al vacío. Punto de partida para una cocina de producción
2. Elementos necesarios para la cocción al vacío
3. Temperaturas de seguridad y abatimiento
4. Cocina de producción al vacío práctica - Parte I
5. Cocina de producción al vacío práctica - Parte II
6. Cocina de producción al vacío práctica - Parte III
7. Cocina de producción al vacío práctica - Parte IV

3. Entrevista a Miguel Millera - Chef Corporativo Iberostar Hotels & Resorts

Buffet y show cooking

1. Servicios de *buffet*

1. El *buffet* del siglo XXI
2. Servicios de *buffet*
3. *Buffet* de desayuno - Parte I
4. *Buffet* de desayuno - Parte II

2. El *show cooking*

1. *Show cooking* como gran aliado
2. Qué es y cómo realizamos un verdadero *show cooking* en el buffet
3. Todo lo que necesitas para realizar un *show cooking*
4. Equipamiento imprescindible para la realización del *show cooking*
5. Entrevista Mauro Carrillo - Asesor y formador F&B

B Incluido en el Básico

I Incluido en el Intermedio

A Incluido en el Avanzado

PLAN DE ESTUDIOS

Cocina **B** **I** **A**

Cocinas del mundo

1. Cocina americana

1. Cocina Brasileña
2. Cocina Mejicana
3. Cocina Peruana

2. Cocina del mediterráneo

1. Cocina de la Toscana
2. Cocina del Magreb
3. Cocina Griega

3. Cocina asiática

1. Cocina Hindú
2. Cocina Tailandesa

Entrevista Fabián León - Creador de contenido F&B y emprendedor en Foodtech

Pastelería

1. Cocina americana

1. Cocina Brasileña (Brigadeiro Chocolate)
2. Cocina Mejicana (Carlota de limón)
3. Cocina Peruana (Leche asada)

2. Cocina del Mediterráneo

1. Cocina de la Toscana (Tiramisú)
2. Cocina del Magreb (Basbusa)
3. Cocina Griega (Mosaico de chocolate)

3. Cocina asiática

1. Cocina Hindú (Gulab Jamun)
2. Cocina Tailandesa (Stick rice)

4. Recetario pastelería tradicional

1. Panna cotta
2. Pavlova
3. Mousse de tres chocolates
4. Mousse de mango y semifrío de maracuyá
5. Coco con curry
6. Músico
7. Trio de trufas
8. Bretón de frambuesa

Alimentación responsable, saludable y sostenible

1. Oferta gastronómica saludable

1. Empezando a planificar
2. Imprescindibles en el buffet de desayuno
3. Planificar el buffet de almuerzo y/o cena

2. Oferta gastronómica responsable: alergias e intolerancias

1. Gestión de alérgenos - Parte I
2. Gestión de alérgenos - Parte II
3. Oferta sin alérgenos

3. Oferta gastronómica personalizada

1. Deportistas
2. Negocios
3. *Senior*
3. Entrevista con Martina Miserachs - Healthia

4. Cocina vegetariana y vegana

1. Qué es la cocina vegetariana. Tipos de vegetarianismo
2. Cómo hacer de la dieta vegetariana una dieta saludable
3. Oferta vegetariana dentro del buffet

B Incluido en el Básico

I Incluido en el Intermedio

A Incluido en el Avanzado

PLAN DE ESTUDIOS

Bar y comedor



Procesos de bar, comedor y room service

1. Gestión de personal

1. Aspectos a tener en cuenta en el diseño y gestión del servicio
2. Pongamos fin a la eterna batalla: sala vs. cocina
3. Planificación y ejecución del briefing (caso práctico)

2. Gestión de la información

1. La importancia de la documentación en sala
2. Profesionalidad, actitud y normas de comportamiento interno
3. Comunicación durante el servicio

3. Orientación a ventas

1. Orientación a ventas. Prepárate antes de vender
2. La ejecución de la venta ¿Cómo hago para vender?
3. Entrevista a Cristina Pérez - Socia propietaria de Schwaiger

Xino's

4. Room service

1. El servicio de alimentos y bebidas en la habitación

Café, cocteles, smoothies y cerveza

1. El café

1. Tipos de café para la elaboración de Espresso
2. Recetas de café

2. Cócteles y smoothies

1. Tipos de bebidas a base de vegetales
2. Bases de la coctelería - Parte I
3. Bases de la coctelería - Parte II
4. Bases de la coctelería - Parte III
5. Diseño de una carta de cócteles
6. Entrevista Iván González a Eddie Morales

3. Cerveza

1. Elaboración de la cerveza
2. Tipos de cerveza

Vino

1. Inmersión en cuestiones básicas del vino

1. Leer una etiqueta de vino
2. Cómo abrir el vino y sus herramientas
3. Tipos de copas para el servicio de vino

2. Elaboración y conservación de vinos

1. Cómo es una bodega
2. El vino y su temperatura
3. Armarios para vinos

3. Gastronomía y vino

1. Maridaje de vino para cada plato
2. Tips para preparar una carta de vinos efectiva
3. Cómo subir las ventas de vinos
4. Entrevista a Pedro del Pino - Experto en vinos

B Incluido en el Básico

I Incluido en el Intermedio

A Incluido en el Avanzado

PLAN DE ESTUDIOS

Ancillaries. upselling & cross selling



1. La clave del éxito en las ventas

1. Repasando conceptos y autoconocimiento
2. Un lenguaje para cada tipo de cliente
3. Conoce a tu cliente y producto
4. Entrevista Joan Vives - Asesor y consultor de

F&B en Marabans

2. Herramientas que ayudan a la venta

1. El producto adecuado y en el momento adecuado
2. Estrategias de venta - Parte I
3. Estrategias de venta - Parte II
4. Entrevista Luís Garrido - Asesor y formador de bar y restaurante
5. Entrevista Alejandro Francino

Eventos



1. Tipos de eventos en el hotel, catering y centro de convenciones

1. Tipos de montaje en eventos. Salas de reuniones
2. Tipos de montaje y servicios de F&B - Parte I
3. Tipos de montaje y servicios de F&B - Parte II

2. Preparativos previos al evento (operativa)

1. Reuniones previas al evento
2. Briefing
3. Desarrollo del día del evento

3. Gestión de personal

1. Gestión de personal
2. Caso práctico. Planificación de la plantilla

Entrevista a Vicky Pulgarín - Vicky Pulgarín Catering

Oferta gastronómica



Desarrollo y marketing de la oferta gastronómica

1. Gastronomía como pilar de la estrategia corporativa

1. Gastronomía y estrategia
2. Gastronomía y nueva realidad

2. Marketing y gastronomía

3. Diseño de la nueva oferta gastronómica
4. Atención al cliente
5. La información
6. Reputación online
7. Redes sociales

3. Best practices

8. Entrevista Eduardo Pérez - Grupo Lateral
9. Entrevista Pepa Muñoz - El Qüenco de Pepa

B Incluido en el Básico

I Incluido en el Intermedio

A Incluido en el Avanzado

PLAN DE ESTUDIOS

Oferta gastronómica **A**

Diseño y tematización de espacios

1. Buffets y restaurantes

1. El buffet
2. Buffet temático
3. Restaurantes temáticos

2. Zonas F&B en el hotel

1. Bar y cafetería
2. Restaurante a la carta
3. Caso práctico

3. Eventos especiales

1. Eventos
2. Decoración estacional
3. Entrevista a Blanca Rosselló - Rosselló Maresca Interioristas

APPCC **B I A**

1. Gestión Sistema Autocontrol APPCC

1. Conceptos básicos
2. Instalaciones, proveedores, L+D y DDD
3. Plan III Limpieza y desinfección - Entrevista a Iván González (I)
4. Resolución caso práctico
5. Manipulación y formación
6. Manipulación y formación - Entrevista a Iván González (II)

2. Peligros, Inspecciones y KPI's

1. Peligros en la alimentación
2. Auditoría e inspecciones - Entrevista a Joan Mateos
3. KPI's y detección de puntos dolor

Mantenimiento **I A**

1. Mantenimiento en F&B
2. Compliance técnico-legal en F&B
3. Gestión de la calidad del agua del consumo humano
4. Entrevista PILSA

B Incluido en el Básico

I Incluido en el Intermedio

A Incluido en el Avanzado

PLAN DE ESTUDIOS

Calidad y ESG **A**

1. La satisfacción del cliente

1. ¿Cómo medir la satisfacción del cliente? - Parte I
2. ¿Cómo medir la satisfacción del cliente? - Parte II
3. Encuestas de calidad y reputación online
4. Entrevista Andrés Montané - Jefe auditoría interna

Barceló Hotel Group

2. Compromiso medioambiental y manual de buenas prácticas medioambientales

1. Buenas prácticas medioambientales en el departamento de F&B - Agua y energía
2. Buenas prácticas medioambientales en el departamento de F&B - Gestión de residuos y residuos peligrosos
3. Buenas prácticas medioambientales en el departamento de F&B - Reducción desperdicio de comida

3. Responsabilidad social corporativa

1. Definición de Responsabilidad Social Corporativa - Parte I
2. Definición de Responsabilidad Social Corporativa - Parte II

Transformación digital **A**

1. Digitalización del área de F&B

1. Áreas a digitalizar
2. Proceso de digitalización: Tips y errores comunes
3. Ventajas de digitalizar el área de F&B

2. Digitalización del área de H&S

1. Áreas a digitalizar
2. Proceso de digitalización: Tips y errores comunes

Inglés **A**

1. English Language

1. Perder el miedo a hablar inglés

2. Fórmulas básicas de comunicación

1. Fórmulas de salutación, despedida y clarificación

3. Formas de interacción no relacionadas con F&B

1. Formas de interacción no relacionadas con F&B

4. Vocabulario básico F&B

1. Vocabulario básico F&B

5. Interacciones cotidianas de F&B

1. Saluciones cotidianas - Parte I
2. Saluciones cotidianas - Parte II Role play

6. Complaints

1. ¿Cómo solventar quejas y reclamaciones de clientes - Parte I
2. ¿Cómo solventar quejas y reclamaciones de clientes - Parte II Role play

7. Resumen del módulo

B Incluido en el Básico

I Incluido en el Intermedio

A Incluido en el Avanzado

PLAN DE ESTUDIOS

Liderazgo y gestión

A

1. Liderazgo

1. Aprende a Liderar
2. Competencias profesionales necesarias para ser un F&B manager
3. Nuevo puesto, nuevo hotel
4. Selección de personal y *onboarding*

2. Comunicación efectiva

5. Tipologías de comportamiento profesional
6. Cómo motivar a mi equipo
7. Cómo comunicarte correctamente con tu equipo
8. Gestión de conflictos

3. Gestión de personas

9. Aprende a delegar para una mejor gestión
10. Cómo dar un buen *feedback* a tu equipo
11. Cómo ser un F&B manager sin morir por estrés
12. Errores que no debe cometer un F&B manager

Bonus track: caso práctico

I**A**

Caso 1. Gestión de costes

1. Planteamiento del caso
2. Explicación de la plantilla
3. Solución del caso

Caso 2. Gestión de la plantilla

1. Planteamiento del caso
2. Explicación de la plantilla
3. Solución del caso

Caso 3. Gestión de cartas

1. Planteamiento del caso
2. Explicación de la plantilla
3. Solución del caso

B Incluido en el Básico**I** Incluido en el Intermedio**A** Incluido en el Avanzado

Próximas promociones

Fecha inicio

Fecha fin

18 FEBRERO

- 17 MAYO

Promoción XV

24 MARZO

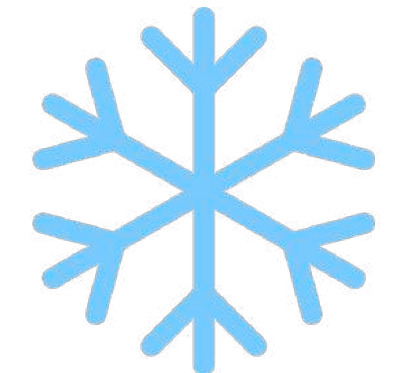
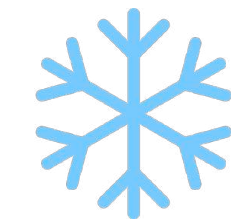
- 30 JUNIO

Promoción XVI

3 MAYO

- 30 JUNIO / 30 JULIO*

Promoción XVII



- Promoción XVII cuenta con dos posibles fechas de finalización. Tú eliges:
 - Opción 1: Fecha Fin 30/06/2022 para garantizar las exoneraciones de los trabajadores en ERTE
 - Opción 2: Fecha Fin 30/07/2022 para contar con más tiempo y conciliar la formación con el inicio de la temporada

¡Síguenos!

Linked 


Instagram

facebook

twitch

 **YouTube**

hotelsity.com

fresh e-learning

Un programa de schoolers.io

Powered by

Lemonade



BORBALÁN

EISISOFT