



## Habilidades clave para las operaciones en restaurante – Recursos Educativos Abiertos (REAs)

IDIOMA:		ESPAÑOL	
ACTIVIDAD	ENLACE	DESCRIPCIÓN	TIPO DE LICENCIA
Definición y gestión de una actividad de trabajo en el cumplimiento de la legislación laboral	<a href="https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-11430">https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-11430</a>	Enlace al Estatuto de los Trabajadores (Boletín Oficial del Estado).	Open access format in application of LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)
	<a href="http://www.ugt.es/ugt/SitePages/legislacion.aspx">http://www.ugt.es/ugt/SitePages/legislacion.aspx</a>	Web oficial de UGT que recoge todas las leyes y reglamentos referidos a la legislación laboral.	Industrial and Intellectual Property Law domain (RDL 1/1996)
Definición y gestión de la actividad profesional específica en las actividades del restaurante	<a href="https://www.boe.es/boe/dias/2016/03/22/pdfs/BOE-A-2016-2856.pdf">https://www.boe.es/boe/dias/2016/03/22/pdfs/BOE-A-2016-2856.pdf</a>	Enlace al Convenio Colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva (Boletín Oficial del Estado).	Open access format in application of LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)



	<a href="http://www.fehr.es/">http://www.fehr.es/</a>	Web oficial de FEHR (Federación Española de Hostelería), la cual incluye información sobre reglamentos autonómicos.	LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)
Ajuste de los menús que se ofrecerán en el restaurante	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Men%C3%BA_del_d%C3%ADa">https://es.wikipedia.org/wiki/Men%C3%BA_del_d%C3%ADa</a>	Artículo de Wikipedia que define y describe el menú diario.	Creative Commons
	<a href="http://www.gestionrestaurantes.com/tipologia-de-menus-1a-parte/">http://www.gestionrestaurantes.com/tipologia-de-menus-1a-parte/</a>	Artículo que describe los diferentes tipos de menús y sus características básicas.	LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)
Establecimiento de las instalaciones del restaurante (es decir, <i>mise en place</i> del servicio de restauración)	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Mise_en_place">https://es.wikipedia.org/wiki/Mise_en_place</a>	Artículo de Wikipedia describiendo el concepto de <i>mise en place</i> .	Creative Commons
	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=OuD_ZT4LXyl">https://www.youtube.com/watch?v=OuD_ZT4LXyl</a>	Vídeo explicativo sobre el <i>mise en place</i> , narrado por Salvador Brugués y Joan Roca.	YouTube Standard Licence
Servir a los clientes del restaurante	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_de_mesa">https://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_de_mesa</a>	Artículo de Wikipedia sobre los tipos de servicio en las mesas del restaurante.	Creative Commons
	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_de_mesa">https://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_de_mesa</a>	Vídeo explicativo sobre cómo tomar correctamente una comanda (ESAH – Estudios Superiores Abiertos de	YouTube Standard Licence



		Hostelería).	
	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=QoyeK1IGqXI">https://www.youtube.com/watch?v=QoyeK1IGqXI</a>	Vídeo explicativo sobre el servicio del vino, publicado por LIDLE España y presentado por Sergi Figueras.	YouTube Standard Licence
Preparación y presentación de la oferta gastronómica elegida por los huéspedes del restaurante	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=xMvpLHFS3lg">https://www.youtube.com/watch?v=xMvpLHFS3lg</a>	Vídeo explicativo sobre cómo preparar y presentar los pedidos de los clientes.	YouTube Standard Licence
Orden del salón, cocina, y el equipo del restaurante	<a href="https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035">https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035</a>	Regulación del Parlamento y del Consejo Europeos relativa a la higiene de los productos alimentarios (Boletín Oficial del Estado).	Open access format in application of LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)
	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Q2fo3-Tu1Oc">https://www.youtube.com/watch?v=Q2fo3-Tu1Oc</a>	Vídeo sobre la contaminación, higiene y seguridad en la cocina realizado por The Culinare Institute of America.	YouTube Standard Licence
Gestión de la relación con los clientes del restaurante	<a href="https://www.protocolo.org/laboral/empresarial/reglas_de_servicio_atencion_al_cliente">https://www.protocolo.org/laboral/empresarial/reglas_de_servicio_atencion_al_cliente</a>	Artículo sobre cómo atender correctamente a los clientes.	LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL



	<a href="#">te.html</a>		1/1996).
	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=TYhzourelNo">https://www.youtube.com/watch?v=TYhzourelNo</a>	Vídeo explicativo sobre cómo tratar con clientes conflictivos (ESAH – Estudios Superiores Abiertos de Hostelería -).	YouTube Standard Licence
Gestión de la relación con el personal del restaurante	<a href="https://www.theforkmanager.com/es/blog/equipo-perfecto-gestion-restaurantes/">https://www.theforkmanager.com/es/blog/equipo-perfecto-gestion-restaurantes/</a>	Artículo titulado “El equipo perfecto para gestionar restaurantes”, publicado por The Fork Manager (El Tenedor, una compañía de Trip Advisor).	Terms and conditions of use <a href="https://www.theforkmanager.com/es/condiciones-uso/">https://www.theforkmanager.com/es/condiciones-uso/</a>
Seguimiento de la disponibilidad de los materiales utilizados en el salón restaurante	<a href="https://es.slideshare.net/Reglogistica/logistica-de-un-restaurante">https://es.slideshare.net/Reglogistica/logistica-de-un-restaurante</a>	Información sobre la logística en restaurantes (Universidad de Panamá, profesor Guillermo Santamaría).	Creative Commons



## Habilidades clave para las operaciones en eventos – Recursos Educativos Abiertos (REAs)

IDIOMA:		ESPAÑOL	
ACTIVIDAD	ENLACE	DESCRIPCIÓN	TIPO DE LICENCIA
Definición y gestión de una actividad de trabajo en el cumplimiento de la legislación laboral	<a href="https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-11430">https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-11430</a>	Enlace al Estatuto de los Trabajadores (Boletín Oficial del Estado).	Open access format in application of LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)
	<a href="http://www.ugt.es/ugt/SitePages/legislacion.aspx">http://www.ugt.es/ugt/SitePages/legislacion.aspx</a>	Web oficial de UGT que recoge todas las leyes y reglamentos referidos a la legislación laboral.	Industrial and Intellectual Property Law domain (RDL 1/1996)
Definición y gestión de la actividad profesional específica en las operaciones de eventos	<a href="https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-11430">https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-11430</a>	Enlace al Convenio Colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva (Boletín Oficial del Estado).	Open access format in application of LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)



	<a href="http://www.fehr.es/">http://www.fehr.es/</a>	Web oficial de FEHR (Federación Española de Hostelería), la cual incluye información sobre reglamentos autonómicos.	License following LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)
Adecuación de los menús para ser ofertados en el evento	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Men%C3%BA_del_d%C3%ADa">https://es.wikipedia.org/wiki/Men%C3%BA_del_d%C3%ADa</a>	Artículo de Wikipedia que define y describe el menú diario.	Creative Commons
	<a href="http://www.gestionrestaurantes.com/tipologia-de-menus-1a-parte/">http://www.gestionrestaurantes.com/tipologia-de-menus-1a-parte/</a>	Artículo que describe los diferentes tipos de menús y sus características básicas.	License following LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)
Establecimiento de las instalaciones del servicio de restauración (es decir, <i>mise en place</i> del servicio del evento)	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Mise_en_place">https://es.wikipedia.org/wiki/Mise_en_place</a>	Artículo de Wikipedia article que describe el concepto de <i>mise en place</i> .	Creative Commons
	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=OuD_ZT4LXyl">https://www.youtube.com/watch?v=OuD_ZT4LXyl</a>	Vídeo explicativo del <i>mise en place</i> presentado por Salvador Brugués y Joan Roca.	YouTube Standard Licence
Servir a los invitados del evento	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_de_mesa">https://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_de_mesa</a>	Artículo de Wikipedia sobre los tipos de servicio en la mesa del restaurante.	Creative Commons
	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_de">https://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_de</a>	Vídeo explicativo sobre cómo tomar	Creative Commons



	<a href="#">mesa</a>	correctamente una comanda (ESAH – Estudios Superiores Abiertos de Hostelería).	
	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=QoyeK1lGqXI">https://www.youtube.com/watch?v=QoyeK1lGqXI</a>	Vídeo explicativo sobre el servicio del vino, publicado por LIDLE España y presentado por Sergi Figueras.	YouTube Standard Licence
Preparación y presentación de la oferta gastronómica del evento	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=LNWVQQnv2Qo">https://www.youtube.com/watch?v=LNWVQQnv2Qo</a>	Vídeo explicativo sobre cómo preparar un banquete de tres platos principales.	YouTube Standard Licence
Poner en orden el salón/es, cocina, y el equipo utilizado para el servicio del evento	<a href="https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=D.OUE-L-2004-81035">https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=D.OUE-L-2004-81035</a>	Regulación del Parlamento y del Consejo Europeos relativa a la higiene de los productos alimentarios (Boletín Oficial del Estado).	Open access format in application of LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)
	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Q2fo3-Tu1Oc">https://www.youtube.com/watch?v=Q2fo3-Tu1Oc</a>	Vídeo sobre la contaminación, higiene y seguridad en la cocina realizado por The Culinaire Institute of America.	YouTube Standard Licence
Manejo de la relación con los	<a href="https://www.protocolo.org/laboral/empresarial/reglas_de_servicio_atencion_al_cliente">https://www.protocolo.org/laboral/empresarial/reglas_de_servicio_atencion_al_cliente</a>	Información sobre las reglas en el	LO 15/1999 and Intellectual



clientes del evento	<a href="#">te.html</a>	servicio y la atención al cliente.	Property Law (RDL 1/1996).
	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=TYhzoureINo">https://www.youtube.com/watch?v=TYhzoureINo</a>	Vídeo explicativo sobre cómo tratar con clientes conflictivos (ESAH – Estudios Superiores Abiertos de Hostelería -).	YouTube Standard Licence
Manejo de la relación con el personal del evento	<a href="https://www.theforkmanager.com/es/blog/equipo-perfecto-gestion-restaurantes/">https://www.theforkmanager.com/es/blog/equipo-perfecto-gestion-restaurantes/</a>	Artículo titulado “El equipo perfecto para gestionar restaurantes” y publicado por The Fork Manager (El Tenedor, una compañía de Trip Advisor).	Terms and conditions of use <a href="https://www.theforkmanager.com/es/condiciones-uso/">https://www.theforkmanager.com/es/condiciones-uso/</a>
Supervisión de la disposición de materiales utilizados en el servicio del evento	<a href="https://es.slideshare.net/Reglogistica/logistica-de-un-restaurant">https://es.slideshare.net/Reglogistica/logistica-de-un-restaurant</a>	Información sobre la logística en restaurantes (Universidad de Panamá, profesor Guillermo Santamaría).	Creative Commons





## Habilidades clave para las operaciones de recepción – Recursos Educativos Abiertos (REAs)

IDIOMA:		ESPAÑOL	
ACTIVIDAD	ENLACE	DESCRIPCIÓN	TIPO DE LICENCIA
Definición y gestión de una actividad de trabajo en el cumplimiento de la legislación laboral	<a href="https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-11430">https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-11430</a>	Enlace al Estatuto de los Trabajadores (Boletín Oficial del Estado).	Open access format in application of LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996)
Definición y gestión de la actividad profesional específica en las actividades de recepción	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Recepcionista">https://es.wikipedia.org/wiki/Recepcionista</a>	Artículo de Wikipedia sobre la definición de recepción y actividades relacionadas.	Creative Commons
Gestión de reservas y relaciones públicas	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=LIEwMVWXSTQ">https://www.youtube.com/watch?v=LIEwMVWXSTQ</a>	Vídeo del Servicio Andaluz de Empleo sobre operaciones en recepción ( <i>front desk</i> ).	YouTube Standard Licence
	<a href="https://es.slideshare.net/ksateortua/421-reserva-de-hotel">https://es.slideshare.net/ksateortua/421-reserva-de-hotel</a>	Presentación con información sobre cómo manejar las reservas.	Creative Commons



Gestión de las operaciones de facturación	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Check-in">https://es.wikipedia.org/wiki/Check-in</a>	Artículo de Wikipedia sobre el procedimiento del check-in en alojamientos.	Creative Commons
	<a href="https://vimeo.com/150992024">https://vimeo.com/150992024</a>	POK Hotel Check-In: el Auto Check-In definitivo. Publicado por el ITH - Instituto Tecnológico Hotelero-.	Vimeo terms and conditions <a href="https://vimeo.com/terms">https://vimeo.com/terms</a>
Asistencia al cliente durante su estancia - Trato con los clientes	<a href="https://es.slideshare.net/marlenchen/recepcion-estancia-del-cliente">https://es.slideshare.net/marlenchen/recepcion-estancia-del-cliente</a>	Presentación sobre cómo mejorar la estancia del cliente.	Creative Commons
Gestión de las operaciones de check-out	<a href="https://es.slideshare.net/marlenchen/recepcion-salida-del-cliente">https://es.slideshare.net/marlenchen/recepcion-salida-del-cliente</a>	Presentación que describe el proceso de check-out.	Creative Commons
Gestión administrativa del alojamiento	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=af8RTQAVIC8">https://www.youtube.com/watch?v=af8RTQAVIC8</a>	Vídeo que muestra el ejemplo de caso de un hotel regido por robots.	YouTube Standard Licence
Gestión de la seguridad, la	<a href="http://www.madrid.org/wleg_publicaciones/contenidoNormativa.jsf;jsessionid=">http://www.madrid.org/wleg_publicaciones/contenidoNormativa.jsf;jsessionid=</a>	Regulación de alojamientos turísticos de la Comunidad de Madrid.	Open access format in application of LO



UP- skills  
IO6. Plataforma de conocimiento en línea  
Recursos Educativos Abiertos – REAs

seguridad y vigilancia	<a href="http://nido.com/ver/curso/seguridad-y-vigilancia">nid=DDAF5AoFCCC433B195A7E4AEB6DoFC51.p0313335?opcion=VerHtml&amp;nmnorma=2565&amp;cdestado=P#no-back-button</a>		15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996).
Gestión de la relación con los clientes de la estructura de alojamiento	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=wAmVohZsTDA">https://www.youtube.com/watch?v=wAmVohZsTDA</a>	Vídeo que ejemplifica la atención al cliente.	LO 15/1999 and Intellectual Property Law (RDL 1/1996).
Gestión de la relación con el personal de la estructura de alojamiento	<a href="http://www.pymesonline.com/uploads/tx_icticontent/Ro1854_hotelero.pdf">http://www.pymesonline.com/uploads/tx_icticontent/Ro1854_hotelero.pdf</a>	"Recursos humanos en el sector de la hostelería: cómo mejorar la calidad del servicio". (Por Enrique Claver Cortés, Jorge Pereira Moliner y M <sup>a</sup> Rosario Andreu Guerrero).	

