

San Juan, marzo de 2024

EVENTO:

**PROGRAMA TERRITORIAL Y TRADICIONAL DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL
ABRIL 2024**

DATOS RELEVANTES POR CURSO:

CURSO: Mejorando las experiencias en servicio desde el camarero 🍴

Contenidos:

- 🔹 Conocimientos detallados sobre los principios fundamentales del servicio de restauración.
- 🔹 Habilidades prácticas en el manejo de bandejas, herramientas y equipos de servicio.
- 🔹 Técnicas efectivas de comunicación y atención al cliente para garantizar una experiencia positiva.
- 🔹 Desarrollo de mentalidad profesional y ética que promueva la excelencia en el servicio.

🎯 **Destinatarios:** Nivel operativo, personas que trabajen o aspiren a puestos en empresas hoteleras y gastronómicas

📅 **Lunes 8 y Martes 9 de abril 2024 (PRESENCIAL – CUPOS LIMITADOS)**

🕒 **15hs a 19hs**

📍 **Sede AEHGA San Juan - Av. rioja 90 norte** 📍 <https://goo.gl/maps/cH9SLLkF4u9yhvLo6>

100 En convenio con la FCQT de la UCCUYO.

100 Con entrega de certificado.

100 Disertante: Lic. Magalí Álvarez Nieto.

- Gratuito para socios
- No socios: \$5000 por persona
- Inscripciones abiertas ONLINE al ➡ 📞 2645636752

CURSO: Cata y Maridaje Perfecto de Vinos 🍷

Contenidos:

Tema 1: La vid. La uva. Tipos de variedades blancas y rosadas. Proceso de elaboración de vinos blancos y rosados. Técnicas de cata. Degustación de vinos blancos y rosados. Maridajes.

Tema 2: Tipos de variedades tintas y las utilizadas en vinos espumosos. Proceso de elaboración de vinos tintos, usos de maderas y métodos de fabricación de vinos espumosos. Degustación de vinos tintos y espumosos. Maridajes.

🎯 **Destinatarios:** Nivel operativo, personas que trabajen o aspiren a puestos en empresas hoteleras y gastronómicas

🍷 Lunes 15 y Martes 16 de abril 2024 (PRESENCIAL – CUPOS LIMITADOS)

🍷 15hs a 19hs

🍷 Sede Aula de Facultad de Ciencias Químicas y Tecnológicas de UCCUYO 📍 Av. José Ignacio de la Roza Oeste 1516, Rivadavia

100 En convenio con la FCQT de la UCCUYO.

100 Con entrega de certificado.

100 Disertante: Lic. Natalia Paez.

- Socios \$3000 por persona
- No socios: \$8000 por persona
- Inscripciones abiertas ONLINE al ➡ 📞 2645636752

CURSO: **Primeros Auxilios** 🚑

Contenidos:

- Heridas- Quemaduras- Hemorragia
- Esguinces- luxación- Fractura
- Cuerpos extraños-Maniobra de Heimlich
- Intoxicación
- Perdida de conocimiento y convulsiones
- Dificultad Respiratoria
- Paro cardiaco
- RCP

👤 Destinatarios: Nivel operativo, personas que trabajen o aspiren a puestos en empresas hoteleras y gastronómicas

📅 Lunes 22 y Martes 23 de abril 2024 (PRESENCIAL – CUPOS LIMITADOS)

📅 15hs a 19hs

📅 Sede AEHGA San Juan - Av. rioja 90 norte 📍 <https://goo.gl/maps/CH9SLLkF4u9yhvLo6>

100 En convenio con la FCQT de la UCCUYO.

100 Con entrega de certificado.

100 Disertante: Lic. Natalia Castro.

- Gratuito para socios
- No socios: \$5000 por persona
- Inscripciones abiertas ONLINE al ➡ 📞 2645636752

CURSO: **Análisis de Problemas y Toma de Decisiones** 💡❤️

Contenidos:

- ➔ Finalidad de una empresa - Miopía del marketing.
- ➔ Análisis del cliente.

-
- Calidad de servicio.
 - Motivaciones turísticas.
 - Perfiles de clientes y estrategias de atención.
 - Manejo de quejas: recomendaciones.

🎯 Destinatarios: Nivel operativo, personas que trabajen o aspiren a puestos en empresas hoteleras y gastronómicas

- Lunes 29 y Martes 30 de abril 2024 (PRESENCIAL – CUPOS LIMITADOS)
- 15hs a 19hs
- Sede AEHGA San Juan - Av. rioja 90 norte 📍 <https://goo.gl/maps/ch9SLLkF4u9yhvLo6>

100 Con entrega de certificado.

100 Disertante: Dr. Norberto Cuber.

- Gratuito para socios
- No socios: \$5000 por persona
- Inscripciones abiertas ONLINE al 📞 2645636752

ORGANIZA:

- Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de San Juan
- Facultad de Ciencias Químicas y Tecnológicas de Universidad Católica de Cuyo
- Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina

CONTACTO:

- DOMICILIO: **Av. Rioja 90 norte, San Juan, Argentina**
- CORREO ELECTRÓNICO: **aeegasj@gmail.com**
- HORARIOS DE ATENCIÓN: **lunes a viernes de 9 a 13hs**
- TELÉFONO MÓVIL - WSP: **+54 264 5636752**
- INSTAGRAM: **@aeega.sanjuan**

ACERCA DE:

Desde 1942, AEHGA SAN JUAN representa a la actividad hotelera y gastronómica de la provincia. Su objetivo es defender los intereses del sector y colaborar en el desarrollo de la hotelería, la gastronomía y el turismo. Es la única entidad intermedia de San Juan que está asociada a la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA).