

# Noticias y actualidad sobre hostelería

Home / Noticias / Hostelería / Los cursos online de la Escuela Chicote tendrán título oficial de la Uned

## Los cursos online de la Escuela Chicote tendrán título oficial de la Uned

por InfoHoreca  27 de agosto, 2014  Hostelería  0  SHARE    ...

[< Volver](#)

El televisivo y mediático chef asesora a propietarios y trabajadores de restaurantes a través de una plataforma online ([Escuela Chicote](#)) impulsada por la Fundación de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, Uned. El propio Alberto Chicote, junto con su equipo formativo, impartirá cuatro cursos específicos de gestión, tendencias, redes sociales y escandallos. A los trabajadores en activo que se matriculen ya les puede salir la formación gratis.

La [Fundación UNED](#), en colaboración con Alberto Chicote y su equipo formativo y asesor, ha puesto en marcha la [Escuela Chicote](#), una plataforma de **formación online** dirigida a profesionales del mundo de la **hostelería y la restauración**.

Los cursos que se ofertan están focalizados en la **gestión empresarial**, con información específica sobre normas generales y específicas del ámbito de la hostelería que van desde la higiene en la cocina hasta el pago a proveedores, pasando por las **nuevas técnicas** culinarias para destacar sobre la competencia o las oportunidades que ofrecen las **redes sociales** a los hosteleros.

Las formaciones contarán con título propio y tienen una **duración de 2 a 6 semanas**. Los profesionales podrán matricularse de forma gratuita hasta el **22 de septiembre** gracias a varias promociones que se pueden consultar en [www.escuelachicote.com](http://www.escuelachicote.com) (dentro de cada curso, en el apartado descuentos y bonificaciones).


Los primeros cursos, que comenzarán a impartirse el 15 de octubre, son los siguientes:

[Gestión en Restauración I](#)

[Innovación y tendencias en restauración. Nuevas técnicas para destacar en el sector](#)

[Redes sociales, nuevas oportunidades para los hosteleros](#)

[Los escandallos de cocina y sala: saber analizar, comprar y vender mejorando el beneficio](#)

 TAGS: [Formación hostelería](#) [Alberto Chicote](#)