

INVITACIÓN

AULA FORMACION CONOCIMIENTO E INNOVACION S.L. es una empresa dedicada a la formación, que cumple los requisitos establecidos en el Nuevo Sistema de Formación continua para ser **ENTIDAD ORGANIZADORA**.

AULA FORMACION actúa de acuerdo con los procedimientos establecidos en la normativa vigente a la que obliga la Fundación Tripartita para la Formación en el empleo, siendo la encargada de realizar todos los trámites necesarios (gestión telemática de comunicación de inicio, comunicación final, etc), así como de organizar y ejecutar la acción formativa propuesta.

En este marco de actuación **AULA FORMACION** os invita a beneficiaros del Nuevo Modelo de Formación Continua R.D. 1046/2003 (Nueva FORCEM) y de sus ventajas, y aplicar individualmente vuestro crédito formativo anual (420 euros para empresas de 1 a 5 trabajadores) para financiar acciones formativas.

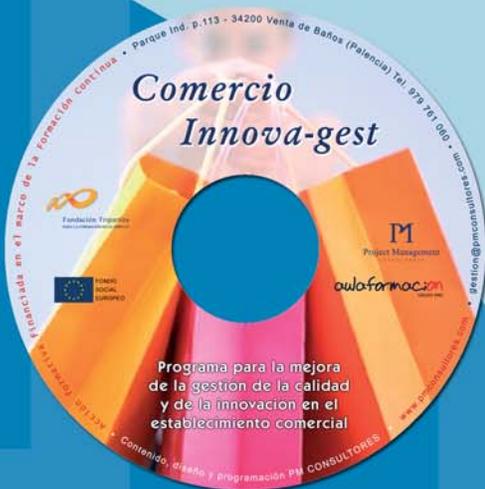
En particular para el colectivo de EMPRESAS del sector de HOSTELERIA y de COMERCIO, se os invita a participar en una acción formativa a distancia (entrega de material didáctico) por la cual podéis **inscribir a un trabajador que esté contratado** (dado de alta en el régimen general de la seguridad social) por vosotros -autónomos- o vuestra empresa como alumno participante.

De esta forma podéis beneficiaros de las **condiciones especiales** que se ofrecen en esta **ACCION PROMOCIONAL FORMATIVA** que a continuación se os presenta.



CURSO SUBVENCIÓNADO (GRATUITO) EN EL NUEVO FORCEM

Curso Único en el mercado para Comercio



CURSO A DISTANCIA DE ESTÁNDARES DE GESTIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL FINANCIADO EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN CONTINUA

Manual Interactivo en CD Rom "Innova-Gest"

ahora puede ser tuyo y **¡Totalmente Gratuito!**

REGALO DE BIENVENIDA*

Condiciones de la promoción:

Promoción válida para todos los clientes que contraten el curso y lo finalicen, enviando al menos el 75% de los test de evaluación.

- LOTE**
 2 BOTELLAS DE TINTO CRIANZA 2002
 1 BOTELLA DE TINTO RESERVA 2000
 1 QUESO DE 1 Kg.
 1 TARRO DE QUESO EN ACEITE DE OLIVA DE 250 Grs.
 2 COPAS DE CRISTAL



*El cliente recibirá el regalo en su empresa una vez finalice el curso, se emita y cobre la factura correspondiente.

902 300 247
Teléfono de atención al cliente

PROMOCIÓN ESPECIAL

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

AULA FORMACION es Entidad Gestora según el Nuevo Sistema de Formación Profesional Continua (ORDEN TAS/500/2004, de 13 de febrero, por la que se regula la financiación de las acciones de formación continua en las empresas)

Su precio de 420 €, puede ser deducido en el pago **TC de la Seguridad Social en concepto de "bonificación por acciones de Formación Continua"(*)**

Esta deducción puede aplicarse en el mes siguiente al que finaliza el curso, y siempre después de haber abonado el curso (aunque puede realizarse simultáneamente -pago y deducción-en el mismo mes).

(*) Requisitos: cualquier empresa que tenga empleado/s y coticen por el/ellos a la Seguridad Social en el régimen general, **envíe firmado a AULA FORMACION el documento anexo de adhesión**, se matricule en el curso, y realice la formación.

1. Programa del curso

El PROGRAMA está dividido en dos partes diferenciadas:

PROGRAMA TEÓRICO: manual interactivo multimedia (CD Rom) de carácter fundamentalmente teórico, que presenta los diferentes estándares de calidad y de innovación que se deben seguir en la gestión del establecimiento comercial. Esta presentación de estándares y de buenas prácticas está enfocado a la mejora continua que se debe observar tanto en la dirección de la empresa como en el saber hacer de los recursos humanos que conforman el establecimiento comercial.



PROGRAMA PRÁCTICO: herramienta de gestión y control para la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos (instalación y ejecución de programa informático). En ella el personal formado del establecimiento comercial tendrá la oportunidad de:

Realizar una autoevaluación acerca del grado de aplicación o implantación de los diferentes estándares de gestión en el propio establecimiento comercial.

Confeccionar su propio Plan o cuaderno de mejora, en base a la selección de un conjunto de indicadores de medida.

Realizar un seguimiento y control del grado de cumplimiento de los mismos en un periodo de tiempo, gracias a los registros establecidos en la base de datos que se proporciona en la herramienta.

2. Materiales entregados

1. CD ROM que contiene:

El **Manual interactivo** es un libro de formación y consulta que contiene los diferentes estándares de gestión Hostelero y las buenas prácticas definidas para un establecimiento Hostelero

La **aplicación informática** del Plan de mejora y de autoevaluación (instalación en disco duro de PC) está desarrollada en Visual Access 2000, por lo que requiere para su uso la instalación previa de Microsoft Access para windows 2000 o XP. La aplicación puede usarse por diferentes usuarios e incorpora un sistema de ayuda general y un asistente animado para uso y manejo de la aplicación.

2. Además junto con el CD ROM, se entregarán los **Test de evaluación**, que deberán se entregados a la finalización del periodo formativo (dos meses) desde la fecha de recepción del material.

Con todo ello se realizará un **único envío** a la dirección del centro de trabajo que se haya comunicado en la ficha de adhesión adjunta.

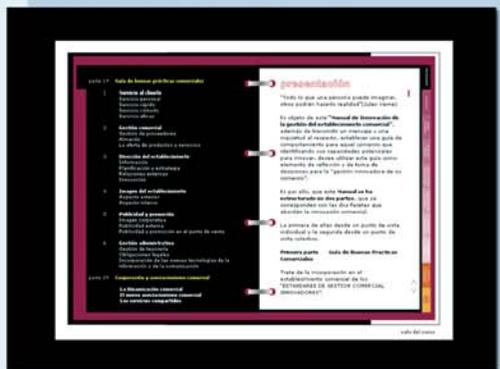
3. El alumno dispondrá de la **asistencia tutorial a distancia** en ese periodo de dos meses, bien vía mail o telefónica.

3. Contenido del manual interactivo

Estándares de Gestión Comercial

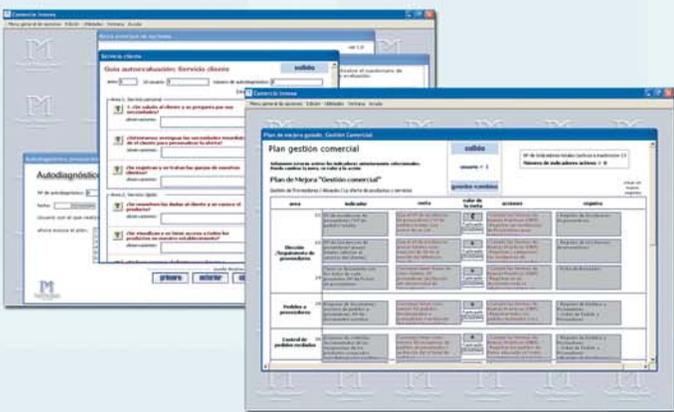
- A) Servicio al Cliente
- B) Gestión Comercial
- C) Publicidad y promoción
- D) Imagen del Establecimiento comercial
- E) Gestión administrativa
- F) Dirección del Establecimiento

Presentación y descripción de las mejores prácticas de gestión comercial.



4. Contenido del programa informático de gestión del plan de mejora

Menú básico de la Aplicación de gestión del plan de mejora



a) Autoevaluación

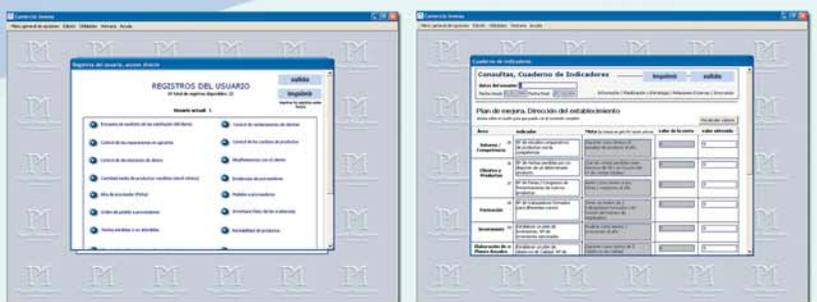
Generación e impresión de Informe individual de cada estándar con puntuaciones de la autoevaluación y comentarios observados. La autoevaluación incorpora un sistema de ayudas para guiar y aconsejar al usuario en la asignación de las puntuaciones

b) Plan de mejora guiado y Cuaderno de indicadores

Un total de 57 indicadores de medida para evaluar la aplicación de los estándares de gestión, que pueden ser activados o desactivados a elección o conveniencia del establecimiento comercial, con posibilidad de asignación de "valores meta" para cada indicador. Generación e impresión del Cuaderno de indicadores con comparativa entre la meta establecida y los resultados conseguidos para un periodo determinado (entre dos fechas).

c) Registros (bases de datos) ejemplos

- Encuesta de mediación de satisfacción de clientes
- Control de las reclamaciones con clientes
- Orden de pedido a proveedor
- Alta clientes
- Ventas perdidas o no atendidas



Registros asociados a los indicadores para su control y seguimiento. Impresión de listados por cada registro. Posibilidad de exportación de bases de datos, y de listados a Word o Excel.