



# BHTS

**BHTS** - YOUR  
**Bilingual Hospitality**  
**Training Solutions**



## Servicios Disponibles en BHTS:

Enseñanza del Manejo de los Alimentos

Capacitación en “Servicio al Cliente”  
Certificación y Recertificación de ServSafe®

Planes HAACP

Servicios de Interpretación y Traducción en Inglés y Español

Escribir: Cartas de Menú y Manuales para los Empleados

Consultas para Abrir un Restaurante y Servicios de Referencias

**\$20.00 DESCUENTO POR ALUMNO AL INSCRIBIRSE EN LAS CLASES DE SERVSAFE® PARA CLIENTES DE:**

**Chase Paymentech Solutions, LLC  
Coastal Sunbelt Produce  
MICROS Mid-Atlantic  
y SYSCO**

Pregunte a su Representante de Ventas por el código del cupón de descuento al inscribirse por Internet

**Nuestra Misión:** Dar al estudiante una experiencia agradable y sencilla, pero a la vez seria y útil, de manera que cada lección aprendida pueda ser aplicada inmediatamente en situaciones reales de forma satisfactoria.

**BHTS** fue creada en el año 2007 por Juliet Bodinetz-Rich, una reconocida líder en la industria de la enseñanza del manejo y seguridad de los alimentos con más de 22 años de experiencia. Su experiencia internacional le facilita la comunicación entre diferentes grupos humanos.

La Señora Bodinetz-Rich es:

- Instructora Preferida por RAMW y Certificada por NRAEF (1997)
- Recomendada por la Baltimore Hispanic Chamber of Commerce, Chase Paymentech Solutions, LLC, Coastal Sunbelt Produce, Foodservice Monthly y MICROS Mid-Atlantic.
- Proveedora autorizada por los Departamentos de Salud de los condados: Ciudad de Baltimore, Baltimore, Howard, Montgomery y Prince George.
- Miembro de Latino Providers Network.

**BHTS**  
**Bilingual Hospitality**  
**Training Solutions**

Todas las Clases están disponibles en Inglés y Español

**!Excelentes Precios!**

**Juliet Bodinetz-Rich**  
**Executive Director**

Phone: 443-838-7561

Email:

Juliet@bilingualhospitality.com

Web: [www.bilingualhospitality.com](http://www.bilingualhospitality.com)



**BHTS** fundado 2007

## Clases de “Safe Staff”

### Enseñanza del Manejo de los Alimentos para todo el Staff disponible en Inglés y Español

---

---

**Safe Staff** de 2 horas de duración, es una mini version de ServSafe® que es dictada a todo su staff en su propio local.

**Safe Staff** La Capacitación incluye escenarios de la vida real, que ayudan al empleado a captar y aplicar los principios básicos de la seguridad de los alimentos a todo nivel de operación evitando:

- Abuso de Tiempo y Temperatura
- Contaminación Cruzada
- Higiene Personal Inadecuada

Esta clase “fácil de entender” enseñará a sus empleados cuán fácilmente puede ocurrir una enfermedad transmitida por alimentos y como mantenerse alerta para prevenir una contaminación.

**Safe Staff** La Capacitación resulta en menores riesgos de contraer una enfermedad transmitida por los alimentos o brotes, un establecimiento más limpio, más altos puntajes en el Departamento de Salud, alta moral entre los empleados, menos cambios de empleados y más clientes satisfechos y altas ganancias!

Safe Staff BHTS 2008



---

---

### Las Clases de Manager’s Food Safety & Certificación Sanitaria están Disponibles en Inglés o Español

**En Privado:** Los cursos: Certificación Servsafe®, dos días/16 horas y recertificación, un día/8 horas, están disponibles en el momento que estime conveniente y en su propio local ahorrándole muchos costos.

**Inscripciones abiertas:** Las clases ServSafe® están disponibles cada mes por todo Maryland. Por favor llámenos para pre-inscribirlo! Las clases programadas disponibles están en nuestra página web: [www.bilingualhospitality.com](http://www.bilingualhospitality.com)

Después de completar la clase ServSafe® y pasar el examen, cada estudiante recibe una certificación de The National Restaurant Association Education Foundation. La Certificación esta basada en una calificación de aprobación del 75% o más.

La Certificación es obligatoria en la Ciudad de Annapolis, en la Ciudad de Baltimore, y en los condados de Baltimore, Howard, Montgomery y Prince George.

La Certificación es válida por tres años en Maryland, DC y Virginia.

## STELLAR SERVICE

### Servicio Mejorado y Capacitación en Ventas Adaptados a su Establecimiento

---

---

#### STELLAR SERVICE

Este curso de dos horas mejora la hospitalidad y ventas y esta orientado para su personal de meseros, bartender y anfitriones.

**STELLAR SERVICE** trabaja con sus meseros antiguos y nuevos ayudándolos a mejorar su servicio, incrementa sus ventas y sus ganancias.

#### Tópicos a discutir:

- Actitud Positiva, preparación
- Conocimiento del Menú – descripciones efectivas, poder ofrecer más servicios o productos, el poder de persuasión
- Consolidar Pasos
- Resolver Problemas
- Habilidades de Comunicación
- Trabajo en Equipo

#### ¡Finalmente mejore sus Ganancias Netas!

¡Ayude a su staff a mejorar sus ingresos y mejore sus ventas!

STELLAR SERVICE BHTS 2008