

CURSO UNIVERSITARIO DE EXPERTO EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES.

Aumente los ingresos del Restaurante.

Desde el 24 de septiembre de 2012 al 30 de mayo de 2013.

15 créditos - 450 horas lectivas



CURSO UNIVERSITARIO DE EXPERTO EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES.

Aumente los Ingresos del Restaurante

Del 24 de septiembre de 2012 al 30 de mayo de 2013.

¿ Qué le aportará este curso?

- Comprender un sistema global de gestión de un restaurante.
- Conocer y utilizar las herramientas de Gestión aplicables en cada área del negocio.
- Conseguir una visión estratégica para desarrollar y mejorar su negocio.
- Tener capacidad de dirigir un restaurante y/o un área de restauración.
- Crear un rigor para realizar análisis y toma de decisiones en el negocio.
- Diseñar un sistema de planificación y organización del negocio.

Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.

CURSO UNIVERSITARIO DE EXPERTO EN DIRECCIÓN DE ESTAURANTES.

Aumente los Ingresos del Restaurante

Del 24 de septiembre de 2012 al 30 de mayo de 2013.

Contenidos del Curso:

Módulo 1: Gestión cuantitativa del restaurante.

- 1.1: Introducción a la gestión cuantitativa de restaurantes.
- 1.2: La gestión de los costes del restaurante.
- 1.3: La gestión cuantitativa de los ingresos del restaurante.
- 1.4: Rentabilidad y gestión presupuestaria del restaurante.

Módulo 2: Gestión de las operaciones y Sistemas de calidad en restauración.

- 2.1: Los factores que regulan la organización del restaurante.
- 2.2: La gestión por procesos en la empresa de restauración.
- 2.3: El control eficaz de las operaciones del restaurante.
- 2.4: Los sistemas de gestión de la calidad aplicables a restauración.
- 2.5: La calidad experiencial en la restauración. un nuevo modelo de gestión.
- 2.6: El modelo de autodiagnóstico en la empresa de restauración.

Módulo 3: Marketing y Ventas del Restaurante.

- 3.1: Introducción al marketing de restaurantes.
- 3.2: Satisfacción y fidelización de clientes.
- 3.3: Fijación y gestión de precios.
- 3.4: El túnel de ventas del restaurante.
- 3.5: Promociones, comercialización y ventas del restaurante.

CURSO UNIVERSITARIO DE EXPERTO EN DIRECCIÓN DE ESTAURANTES.

Aumente los Ingresos del Restaurante

Del 24 de septiembre de 2012 al 30 de mayo de 2013.

Contenidos del Curso:

Módulo 4: Gestión de RRHH y Personal en hostelería.

- 4.1: Introducción a la gestión de RR.HH.
- 4.2: Formación, dirección, motivación y liderazgo de los RR.HH en restauración.
- 4.3: Planificación estratégica y gestión de los RR.HH en empresas de restauración.

Módulo 5: Gestión Económico - Financiera del restaurante.

- 5.1: La gestión patrimonial del restaurante.
- 5.2: Fiscalidad de la empresa de restauración.

Módulo 6: Compras y Negociación con Proveedores.

- 6.1: Aprovisionamiento y gestión de stocks.
- 6.2: La gestión de la trazabilidad de los productos alimentarios.
- 6.3: Estrategias de organización de un departamento de compras.
- 6.4: Proveedores: búsqueda, selección y evaluación.

Módulo 7: Social Media Restauranting, como aprovechar la tecnología en un restaurante.

- 7.1: Introducción a la informática y las nuevas tecnologías.
- 7.2: El modelo tecnológico, un nuevo reto para los restaurantes.
- 7.3: E-commerce para restaurantes.
- 7.4: Tipos de redes sociales y oportunidades.
- 7.5: Reputación online, el poder de la recomendaciones.

CURSO UNIVERSITARIO DE EXPERTO EN DIRECCIÓN DE ESTAURANTES.

Aumente los Ingresos del Restaurante

Del 24 de septiembre de 2012 al 30 de mayo de 2013.

Los mejores profesores del sector...



Josep Maria Vallsmadella

Consultor en hostelería desde hace mas de 15 años, especializado en Marketing y Gestión de Restaurantes.



Lluís Codó

Vinculado al mundo de la formación y gestión de empresas de hostelería desde el año 1994, Ha dirigido proyectos de consultoría a nivel internacional en la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo los enfoques ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español.



Javier Gómez Utrera

Gerente del Departamento de RRHH de una multinacional líder en el sector de restauración de comida rápida durante 8 años y con una larga trayectoria y experiencia en el sector como Dir. De Recursos Humanos.



Maria Josep Negro

La Sra.Negro ha realizado numerosos proyectos para grupos hoteleros y de restauración, donde ha participado en el diseño e implementación de planes de calidad, muchos de ellos bajo la metodología SICTED.

...en línea directa con usted !!!

CURSO UNIVERSITARIO DE EXPERTO EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES.

Aumente los Ingresos del Restaurante

Del 24 de septiembre de 2012 al 30 de mayo de 2013.

Los mejores profesores del sector...



Domènec Farràs Serra

Con una larga experiencia profesional en el sector de compras y proveedores de grupos hoteleros.



Antonio Pérez Bernabéu

En la actualidad es socio-director de la mercantil SOLGEST ASESORES, S.L., empresa dedicada al asesoramiento fiscal, contable y laboral.



Diego Coquillat

En los últimos 15 años ha trabajado y colaborado con empresas relacionadas con internet, el marketing, el turismo, los restaurantes y la gastronomía.

...en línea directa con usted !!!

CURSO UNIVERSITARIO DE EXPERTO EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES.

Aumente los Ingresos del Restaurante

Del 24 de septiembre de 2012 al 30 de mayo de 2013.

Metodología a distancia...

A través de las herramientas online más modernas los alumnos podrán cursar cómodamente y de forma efectiva el curso gracias a :

1. Una planificación de 400 horas de trabajo.
2. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
3. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
4. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
5. Una gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.

...Intuitiva y accesible

CURSO UNIVERSITARIO DE EXPERTO EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTES.

Aumente los Ingresos del Restaurante

Del 24 de septiembre de 2012 al 30 de mayo de 2013.

- Coste del curso: 1750€. / Pago fraccionado: 3 cuotas de 583€ / al contado 1600€.
- Descuento Especial del 10% para empresarios ó trabajadores de empresas asociadas a FEHR.
- Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.
- Titulación: Título de Experto en Dirección de Restaurantes por la Universidad a Distancia de Madrid.
- Doble titulación:

Una de carácter universitario por UDIMA (acredita el nivel y la calidad docente).

Otra de reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

Matricúlate

Para más información contactar con:
Federica Moratti

fede.moratti@isgega.com

FORMACIÓN ON LINE



 **ISGEG**
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

 **FEHR**
Federación Española de
HOSTELERÍA

 **Udima**
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID