FORMACIÓN ONLINE

10 créditos
250 horas lectivas

ISGEG
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

PROGRAMA UNIVERSITARIO

DIRECTOR EN DISEÑO Y GESTIÓN DE OPERACIONES EN RESTAURACIÓN

CÓMO MEJORAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO

EN COLABORACIÓN CON:

eltenedor
a TripAdvisor company

FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA

udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID

ISGEG
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Busca profesionalizar el sector de la restauración y la hostelería, tanto en el ámbito gastronómico como en el de la gestión empresarial. Para ello centra su actividad en dos núcleos prioritarios de actuación:

1- La formación a distancia a través de tecnologías on-line.

2- La creación de contenidos innovadores y su difusión en el ámbito de la gastronomía y la hostelería.

"ISGEG: Situada en Barcelona y abierta al mundo de la hostelería"

Los objetivos del ISGEG :

- Flexibilidad y adaptación a los alumnos, gracias a las últimas tecnologías de formación online.
- Creación y difusión de contenidos formativos innovadores en el sector de la gastronomía, la restauración y la hostelería.
- Accesible desde cualquier lugar del mundo.

PROGRAMA UNIVERSITARIO
DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN

¿ Qué le aportará este curso?

- Saber cómo organizar los procesos de producción de alimentos y bebidas. Diseñando y gestionando las instalaciones, equipamientos, y personas con la finalidad de disponer de la propuesta gastronómica mas rentable y atractiva para su cliente.
- Entender y mejorar la organización de los procesos de producción de cocina, mediante la aplicación de las más novedosas tecnologías de producción, conservación, etc.
- Saber cómo planificar la oferta gastronómica, establecer precios y analizar su aportación al negocio.
- Identificar las tendencias gastronómicas, y mejorar los aspectos nutricionales y dietéticos, con la finalidad de adaptarse a las necesidades especiales de la demanda.
- Disponer de un método para el control eficaz y la mejora de la rentabilidad del área de alimentos y bebidas.
- Comprender y aplicar los conceptos básicos de trabajo en equipo como estrategia empresarial de éxito.

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

PROGRAMA UNIVERSITARIO
DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN

Contenidos del Curso:

Módulo 1: ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE OPERACIONES Y SISTEMAS DE CALIDAD. (3 créditos)

1.1 Los factores que regulan la organización del restaurante.

1.2 La gestión por procesos en la empresa de restauración.

1.3 El control eficaz de las operaciones del restaurante.

1.4 Los Sistemas de Gestión de Calidad aplicables a Restauración.

1.5 La Calidad Experiencial en la Restauración.

1.6 El modelo de autodiagnóstico en la empresa de restauración.

1.7 Caso práctico

Módulo 2: ESPECIALISTA EN DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA RESTAURACIÓN. (2 créditos)

2.1 Propuestas gastronómicas equilibradas.

2.2 Dietética para casos especiales (escuelas, mayores, hospitales, celíacos, etc.).

2.3 Manipulación de Alimentos.

2.4 APPCC y gestión de la calidad de los productos.

2.5 Producción propia y etiquetaje .

2.6 Caso práctico.

PROGRAMA UNIVERSITARIO
DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN

Contenidos del Curso:

Módulo 3: ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE RR.HH. Y PERSONAL EN HOSTELERÍA. (2 créditos)

3.1 La gestión de los RR.HH. del restaurante.

3.2 Formación, dirección, motivación y liderazgo de los RR.HH. en restauración.

3.3 Planificación estratégica y gestión de los RR.HH. en empresas de restauración.

3.4 El proceso de contratación de calidad y la Importancia de la Rotación (Turn Over) de empleados.

Módulo 4: ESPECIALISTA EN PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO EQUIPAMIENTOS DE COCINA. (3 créditos).

4.1 Organización de la producción y procesos en cocina. Tecnologías de gestión de equipos de cocina

Organización y funciones del departamento F&B.

La propuesta gastronómica.

Producción y servicio de alimentos y bebidas.

Maquinaria y utensilios.

4.2 Principios básicos de diseño de cocinas.

Aspectos técnico-legales.

Definición de áreas de trabajo.

Definición de flujos de trabajo.

Principales equipos de cocina.

4.3 Cocinas centrales. Gestión de producción en cocinas centrales.

PROGRAMA UNIVERSITARIO
DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN

Profesores expertos en el sector

Lluis Codó En lo últimos veinte años ha dirigido una gran cantidad de proyectos de asesoramiento a nivel internacional, enfocados a la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo las normas ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español. Asimismo atesora una gran experiencia práctica al haber sido empresario de restauración y hotelero. Es uno de los mejores expertos internacionales en lo que a gestión de las operaciones, y la mejora de la experiencia del consumidor se refiere. Colaborando asiduamente como profesor invitado en entidades como la UOC (Universidad Oberta de Catalunya), Basque Culinary Center o EUHT Sant Pol de Mar.

Elena Maestre González
Colaboradora en la realización del estudio Epidemiológico Nutricional de Cataluña 2002 (ENCAT). Investigadora de campo IMIM- PRBB en la realización del estudio de campo de ámbito estatal PREDIMED. Docente del centro de enseñamiento CIREMP en cursos de Auxiliar de Geriatria y Reciclaje en Dietética. Consulta privada de dietética.
Docente colaboradora en formación : Generalitat de Cataluña, Gremio pasteleros de Barcelona, Escuela de cocina BellArt, UAB "Consejo Alimentario en la AP de Salud" del Máster de AP de la UAB en la Casa de la Convalecencia. Formadora en Manipulación de alimentos y asesora en APPCC

Javier Gómez Utrera

- Gerente del Departamento de RRHH de MCDONALDS ESPAÑA, multinacional líder en el sector de restauración de comida rápida durante 8 años.
- HHRR Business Partner ALLIED DOMECQ

Con una larga trayectoria y experiencia en el sector como Dir. De Recursos Humanos.Tutor del módulo: Gestión de equipos de trabajo.

Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo.
Licenciado en Ingeniería alimentaria, posgrado en innovación alimentaria y salud, master en gestión hotelera y terminando un Master of Science en innovación alimentaria.

¡En línea directa con usted…!

PROGRAMA UNIVERSITARIO
DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN

Las garantías de ISGEG:

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- Actividades de Evaluación Continua (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades.
- Aprendizaje colectivo, ya que se comparte información y se generan nuevas ideas dentro del foro.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG

Metodología del programa

1. Una planificación de 250 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.

ISGEG
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

PROGRAMA UNIVERSITARIO
DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN

- ✓ **Precio del curso:**
  - ✓ Pago fraccionado: 950€
  - ✓ Pago al contado 850€.
- ✓ **Periodo lectivo:** de noviembre a mayo.
- ✓ **Descuento Especial** para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a **FEHR** o **elTenedor.**
- ✓ **Consultar precios** para grupos de empleados de una misma empresa.
- ✓ **Titulación:**

Una de carácter universitario por UDIMA: Titulo de Experto en Dirección en Diseño y Gestión de Operaciones en Restauración por la Universidad a Distancia de Madrid (acredita el nivel y la calidad docente)

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

FORMACIÓN BONIFICABLE

Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

info@isgeg.org

Teléfono: 931 003 614

¡MATRICÚLATE YA...!

FORMACIÓN ONLINE

ISGEG
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

www.isgeg.org

EN COLABORACIÓN CON:

eltenedor
a TripAdvisor company

FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA

udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID