

MÁSTER



MÁSTER EN DIRECCIÓN DE RESTAURACIÓN

MAS285

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

El máster en dirección de restauración está destinado a empresarios, emprendedores o trabajadores en el ámbito de la restauración.

Permite conocer la administración de unidades de producción de restauración, el diseño de procesos de servicios en restauración, el aprovisionamiento en restauración, los procesos economizo y financieros en establecimientos de restauración, la calidad, seguridad y protección ambiental en restauración, el diseño y comercialización de ofertas, la logística de catering y el inglés profesional para servicios.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H 

MODALIDAD
ONLINE 
*La modalidad incluye módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE 

TUTORIAS
PERSONALIZADAS 

IDIOMA
ESPAÑOL 

DURACION
HASTA UN AÑO 
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2800 €~~
VALOR ACTUAL: 1400 €

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**MÁSTER EN DIRECCIÓN DE RESTAURACIÓN**”, de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

CONTENIDO FORMATIVO

PARTE 1

MÓDULO 1. LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS OBJETIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS ELEMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS ESTRATEGIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LAS FUNCIONES

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 2. PROCESO DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PASOS PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROYECTO DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRÁMITES DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TIPOS DE EMPRESAS

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 3. DIRECCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIONES DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELEMENTOS DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA IMPORTANCIA DE LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPIOS DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OBJETIVOS DE LA DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NIVELES Y FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTILOS DE DIRECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA. LA PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

UNIDAD DIDÁCTICA 9. DIRECCIÓN DE LA EMPRESA. FUNCIÓN DE

GESTIÓN. DIRECCIÓN

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 4. GESTIÓN DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE GESTIÓN EMPRESARIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CAPACIDADES Y HABILIDADES DE LA FUNCIÓN GERENCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FACTORES DE COMPETITIVIDAD QUE AFECTAN LA GESTIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLASIFICACIÓN DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL SEGÚN SUS DIFERENTES TÉCNICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PAUTAS BÁSICAS FUNDAMENTALES PARA UNA GESTIÓN ADECUADA

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FUNCIONES BÁSICAS DE LA GESTIÓN

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 5. INTRODUCCIÓN A LOS RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONES DEL DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ÉTICA DEL ADMINISTRADOR DE PERSONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICAS DE MOTIVACIÓN Y ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS RETRIBUCIONES

*Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 6. EL MARKETING Y LA ACTIVIDAD ECONÓMICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANTECEDENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NATURALEZA, ENFOQUE Y ALCANCE DEL MARKETING

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL MARKETING EN LOS SISTEMAS ECONÓMICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 7. APLICACIÓN DE LOS FUNDAMENTOS Y LOS ELEMENTOS DE LAS RELACIONES PÚBLICAS EN EL ÁMBITO TURÍSTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DEFINICIÓN Y PRINCIPIOS DE LAS RELACIONES PÚBLICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIDAD CORPORATIVA E INSTITUCIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA EXPRESIÓN CORPORAL, LA IMAGEN PERSONAL Y LAS HABILIDADES SOCIALES

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 8. ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DESCRIPCIÓN Y CARACTERIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS Y FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁREAS O DEPARTAMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNCIONES Y DISTRIBUCIÓN DE TAREAS EN EL BAR-RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FUNCIONES Y DISTRIBUCIÓN DE TAREAS EN EL ÁREA DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VALORACIÓN DE LAS APTITUDES Y ACTITUDES DE LOS MIEMBROS DEL EQUIPO DE COCINA

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

MÓDULO 9. TENDENCIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE GASTRONOMÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HISTORIA DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TENDENCIAS ACTUALES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COCINAS TERRITORIALES ESPAÑOLAS

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

PARTE 2

MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARNES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LÁCTEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PESCADO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARISCOS

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 2. MATERIAS PRIMAS II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGUMBRES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VERDURAS Y HORTALIZAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FRUTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CEREALES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, VINAGRES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ACEITES, GRASAS ANIMALES Y VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LOS DULCES

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 3. EQUIPAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPAMIENTO INMOBILIARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE MENAJE, UTENSILIOS Y ELECTRODOMÉSTICOS SEGÚN LA ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUENTES TÉRMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES Y APARATOS FRIGORÍFICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA DE LAVADO, MATERIALES NEUTROS, DE COMPLEMENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 4. EQUIPAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUESTA A PUNTO DEL MATERIAL OPERATIVO

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. REALIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PUESTA
A PUNTO**

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MOBILIARIO DEL BAR

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA UTILIZADA EN EL SERVICIO DE
BAR-CAFETERÍA: DESCRIPCIÓN, TIPOS Y CALIDADES**

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MOBILIARIO PARA SERVICIO EN MESA

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

PARTE 3

MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS I

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARNES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LÁCTEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PESCADO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARISCOS

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 2. MATERIAS PRIMAS II

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HUEVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGUMBRES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VERDURAS Y HORTALIZAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FRUTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CEREALES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HIERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, VINAGRES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ACEITES, GRASAS ANIMALES Y VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LOS DULCES

*Resumen
Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 3. EQUIPAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DE LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPAMIENTO INMOBILIARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE MENAJE, UTENSILIOS Y ELECTRODOMÉSTICOS SEGÚN LA ELABORACIÓN CULINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUENTES TÉRMICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTALACIONES Y APARATOS FRIGORÍFICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA DE LAVADO, MATERIALES NEUTROS, DE COMPLEMENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCEDIMIENTOS DE ORGANIZACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 4. EQUIPAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUESTA A PUNTO DEL MATERIAL OPERATIVO

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. REALIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PUESTA
A PUNTO**

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MOBILIARIO DEL BAR

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA UTILIZADA EN EL SERVICIO DE
BAR-CAFETERÍA: DESCRIPCIÓN, TIPOS Y CALIDADES**

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MOBILIARIO PARA SERVICIO EN MESA

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

PARTE 4

MÓDULO 1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN: CONCEPTOS GENERALES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA GENERAL DE HIGIENE APLICABLE A LA ACTIVIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: TIPOS Y REQUISITOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 2. MANTENIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (GPCH)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 3. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AUTOCONTROL: SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 4. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS Y AHORRO DE RECURSOS NATURALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLASIFICACIÓN Y SEPARACIÓN DE RESIDUOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEPÓSITO EN CONTENEDORES ADECUADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE PUNTOS LIMPIOS

Resumen
Autoevaluación
Solucionario

MÓDULO 5. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DE LA MANIPULACIÓN DE CARGAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DEL TRABAJO CON MENAJE, ÚTILES, ELECTRODOMÉSTICOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SINIESTRALIDAD EN LA COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN FUNCIÓN DEL PUESTO DESEMPEÑADO

Resumen

Autoevaluación

Solucionario

PARTE 5

MÓDULO 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTERPRETACIÓN Y TRADUCCIÓN DE MENÚS, CARTAS Y RECETAS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE LISTAS DISTRIBUCIÓN DE COMENSALES EN UN EVENTO O SERVICIO ESPECIAL DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE HORARIOS DEL ESTABLECIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EVENTOS DE RESTAURACIÓN, COMO FECHA, LUGAR Y PRECIO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ATENCIÓN DE DEMANDAS DE INFORMACIÓN SOBRE LA OFERTA GASTRONÓMICA, BEBIDAS Y PRECIOS DE LAS MISMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REDACCIÓN DE DOCUMENTOS Y COMUNICACIONES SENCILLAS PARA LA GESTIÓN Y PROMOCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REDACCIÓN DE DOCUMENTOS Y COMUNICACIONES SENCILLAS PARA LAS COMANDAS, INDICACIONES Y HORARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONSULTA DE UN MANUAL SENCILLO DE MAQUINARIA, EQUIPAMIENTO O UTENSILIO DE LA ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN Y DE APLICACIÓN INFORMÁTICA

*Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA EN LAS RELACIONES CON LOS CLIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN PERSONAL (DAR INFORMACIÓN DE UNO MISMO)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. USOS Y ESTRUCTURA HABITUALES EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE O CONSUMIDOR: SALUDOS, PRESENTACIONES, FORMULAS DE CORTESÍA Y DESPEDIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO DE RECLAMACIONES O QUEJAS DE CLIENTES O CONSUMIDORES: SITUACIONES HABITUALES EN LAS RECLAMACIONES Y QUEJAS DE LOS CLIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SIMULACIÓN DE SITUACIONES DE ATENCIÓN AL

**CLIENTE EN EL RESTAURANTE Y RESOLUCIÓN DE RECLAMACIONES
CON FLUIDEZ Y NATURALIDAD**

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASESORAMIENTO SOBRE BEBIDAS Y ARMONÍA
CON LOS PLATOS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. INFORMACIÓN DE SISTEMAS DE FACTURACIÓN Y
COBRO. LAS CUENTAS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. ATENCIÓN DE SOLICITUDES DE INFORMACIÓN,
RESERVAS Y PEDIDOS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. ATENCIÓN DE DEMANDAS DE INFORMACIÓN
VARIADA SOBRE EL ENTORNO**

*Autoevaluación
Solucionario*

MÓDULO 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DE RESTAURANTE

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE LA TERMINOLOGÍA DE LAS
PRINCIPALES BEBIDAS EN INGLÉS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO Y MANEJO DE LAS EXPRESIONES MÁS
FRECUENTES EN RESTAURACIÓN**

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONOCIMIENTO Y UTILIZACIÓN DE LAS
PRINCIPALES BEBIDAS EN INGLÉS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE LISTADOS Y DIÁLOGOS
SOBRE LOS PRINCIPALES PESCADOS, MARISCOS Y CARNES EN
INGLES**

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONOCIMIENTO Y UTILIZACIÓN DE LAS
PRINCIPALES VERDURAS, LEGUMBRES Y FRUTAS EN INGLÉS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE LISTADOS Y DIÁLOGOS EN
INGLÉS DE LAS ESPECIAS Y FUTOS SECOS PRINCIPALES**

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELABORACIÓN DE LISTADOS Y DIÁLOGOS EN
INGLÉS CON LOS ELEMENTOS DEL MENAJE Y UTENSILIOS DE
RESTAURACIÓN**

**UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTERPRETACIÓN DE LAS MEDIDAS Y PESOS EN
INGLÉS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 9. ELABORACIÓN Y USO EN DIÁLOGOS EN INGLÉS
DE LOS PROFESIONALES QUE INTEGRAN LA ROAMA Y SUS
DEPARTAMENTOS**

*Autoevaluación
Solucionario*