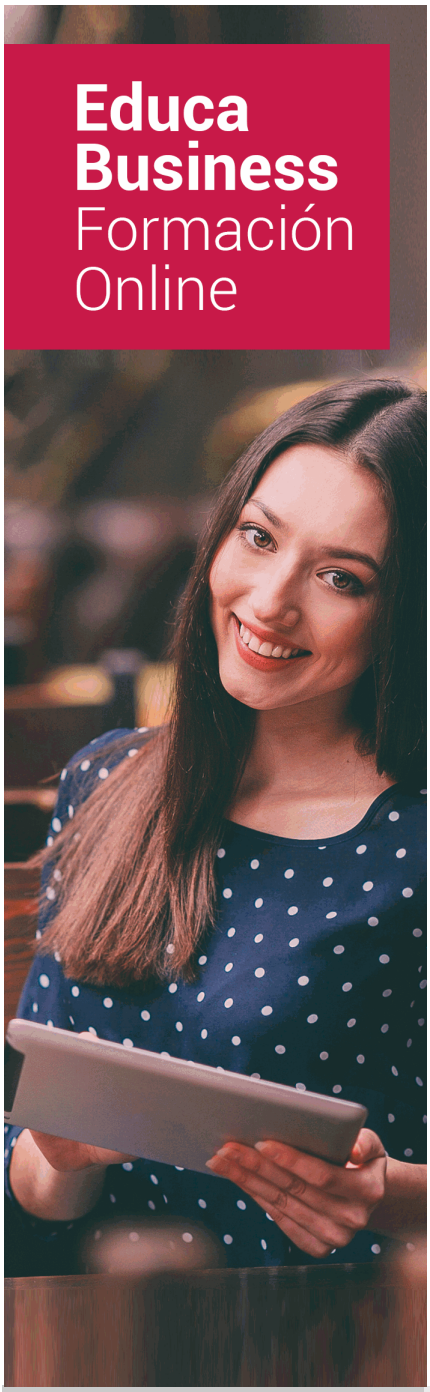
EDUCA BUSINESS SCHOOL

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL

Maestría Internacional en Dirección de Restauración



SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con **el Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación**(AENOR) de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, l**os cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública.Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Maestría Internacional en Dirección de Restauración

DURACIÓN:
600 horas

MODALIDAD:
Online

PRECIO:
744 $
Incluye materiales didácticos, titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:
Educa Business School

Titulación

Titulación de Maestría Internacional en Dirección de Restauración con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la

EDUCA BUSINESS SCHOOL

como Escuela de Negocios de Formación Superior de Postgrado

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I.XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 600 horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2015
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente EURO/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 1 de Diciembre de 2015

La Dirección General | **El/La Interesado/a**

JESÚS MORENO HIDALGO | SELLO | NOMBRE DEL ALUMNO/A

Centro de Formación Superior de Postgrado

EDUCA BUSINESS SCHOOL

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Descripción

Esta Maestría en Dirección y Gestión de Empresas de Restauración le ofrece una formación especializada en la materia. Hoy en día, el ámbito hostelero es extremadamente competitivo, por lo que cada vez es más importante disponer de profesionales con buena capacidad en dirección de restaurantes que sean capaces de planificar y organizar el negocio. Así, con La presente Maestría en Dirección y Gestión de Empresas de Restauración se pretende aportar los conocimientos necesarios para llevar a cabo de la forma más eficaz posible la gestión y organización de actividades relacionadas con la dirección de restaurantes.

Objetivos

- Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración. - Definir y planificar procesos de servicio en restauración. - Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. - Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. - Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración. - Diseñar y comercializar ofertas de restauración. - Gestionar la logística de cátering. - Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

A quién va dirigido

Esta Maestría en Dirección y Gestión de Empresas de Restauración está dirigida a los profesionales del mundo de la hostelería y turismo concretamente en la dirección en restauración, dentro del área profesional restauración, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la administración de unidades de producción en restauración, el diseño de procesos de servicio, el aprovisionamiento, los procesos económico-financieros en establecimientos, la calidad, seguridad y protección ambiental, el diseño y comercialización de ofertas en restauración, la logística de catering y el inglés profesional para servicio de restauración.

Para qué te prepara

La presente Maestría en Dirección y Gestión de Empresas de Restauración te prepara para desarrollarte profesionalmente en el ámbito de los restaurantes y desempeñar funciones propias de puestos con niveles de responsabilidad directiva.

Salidas Laborales

Desarrolla su actividad profesional en grandes, medianos y pequeños establecimientos de restauración tradicional, moderna y de cátering, generalmente de carácter privado, aunque también pueden ser de carácter público, fundamentalmente en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Puede ser trabajador autónomo o por cuenta ajena, realizando sus funciones de forma independiente o bien subordinado al director del área de restaurantes o al propio director del establecimiento cuando la unidad de producción forma parte de una estructura de producción y servicio más amplio.

-

Formas de Pago

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay
Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses
+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono (+34) 958 050 217 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.
En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.
10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.
El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.
Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.
Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.
Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado.**

Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa,** donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.

Reinventamos la Formación Online

Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.

Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.

Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.

Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.

Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.

Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.

Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.

Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.

Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos

Temario

PARTE 1. DIRECCIÓN DE RESTAURANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES

1.Descripción de una organización eficaz
2.Tipos de estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN EN DEPARTAMENTOS

1.Organigrama
2.Relaciones con otros departamentos
3.Análisis de ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

1.Procedimiento para la identificación de puestos de trabajo
2.Procedimientos para la selección de personal

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA APLICABLE A LOS RECURSOS HUMANOS

1.Contratación
2.Estatuto de los trabajadores
3.Convenios colectivos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURANTES

1.Características de la dirección
2.Tipos de dirección
3.Ciclo de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PERSONAL DE RESTAURANTES

1.Formación interna y continua de los trabajadores
2.Sistemas de incentivos para el personal

UNIDAD DIDÁCTICA 7. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS

1.Tipos de presupuestos en restaurantes
2.Técnicas de presupuestación
3.Control presupuestario
4.Tipos de desviaciones presupuestarias

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESO ADMINISTRATIVO EN RESTAURANTES

1.Proceso de facturación
2.Gestión y control

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PROCESO CONTABLE EN RESTAURANTES

1.Fuentes de información
2.Clasificación de las fuentes de información rutinaria
3.Clasificación de las fuentes de información no rutinarias

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN

1.Factores de riesgo
2.Principios de la actividad preventiva
3.Seguridad en la hostelería

PARTE 2. DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1.Clasificación.
2.Descripción de una organización eficaz.
3.Tipos de estructuras organizativas.
4.Organigrama.
5.Relaciones con otros departamentos.
6.Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL.

1.Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
2.Procedimientos para la selección de personal.
3.Normativa aplicable a los recursos humanos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN.

1.Características de la Dirección.
2.Tipos de Dirección.
3.Ciclo de la Dirección.
4.Formación interna y continua de los trabajadores.
5.Sistemas de incentivos para el personal.

PARTE 3. APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS CULINARIAS

1.Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
2.Caracterización nutricional de las materias primas.
3.Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
4.Denominaciones de origen
5.Creación de fichas técnicas y de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS Y MATERIALES

1.Material fungible para cátering.
2.Material inventariable para cátering.
3.Bienes que forman las existencias o stocks.
4.Productos en curso.
5.Productos semiterminados.
6.Productos terminados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN.

1.Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.
2.Proceso de aprovisionamiento.
3.Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento.
4.Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
5.Proceso administrativo de las compras.
6.Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
7.Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
8.Diseño de rutas de distribución interna.
9.Control e inventario de existencias.
10.Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
11.Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.

PARTE 4

1.. DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENTA DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

1.Clasificación y características de los servicios de restauración.
2.Identificación de las fuentes informativas de la oferta de restauración.
3.Estudio y análisis del entorno.

4.Tipos de tarifas y condiciones de aplicación según nuestro objetivo.
5.Estrategias para la fijación de precios.
6.Tipos de servicios que se pueden ofertar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA.

1.Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta culinaria.
2.Atributos que definen la oferta de restauración:
3.Elementos de las ofertas.
4.Variables de las ofertas.
5.Tipos de ofertas gastronómicas.
6.Principios básicos para la elaborar una carta.
7.Normas para la elaboración de un menú.
8.Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
9.Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
10.Estrategias competitivas genéricas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN.

1.Estudios y análisis de situación del mercado.
2.Análisis del sector de restauración.
3.Tipos de investigación de mercado.
4.Posicionamiento de un restaurante.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN RESTAURACIÓN

1.Estudiar las necesidades y deseos del cliente en segmentos bien definidos del mercado.
2.Comunicación interpersonal y sus tipos.
3.Análisis de las necesidades humanas y la motivación.
4.Evaluar y medir la imagen de la empresa y la satisfacción del cliente.
5.Motivación a todos los departamentos.
6.Estructura C.R.M. (Customer Relationship Management).
7.Marketing.
8.Elementos de merchandising en restauración.
9.Estructura de un plan de marketing.

PARTE 5. LOGÍSTICA DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING

1.Tipologías de cátering a ofertar.
2.Relaciones con otros departamentos.
3.Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un cátering.
4.Procesos de comunicación interpersonal en el cátering.
5.Materiales y equipos de montaje de servicios de cátering.
6.Maquinaría y equipos habituales.
7.Compañías de transporte con servicio de cátering más habituales.

8.Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
9.Especificidades en la restauración colectiva.
10.Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de cátering.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CÁTERING

1.Tipologías de cátering.
2.Materiales necesarios según el cátering a ofertar.
3.El proceso de montaje de servicios de cátering.
4.Tipos de montaje de servicios de cátering más habituales.
5.El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOGÍSTICA DEL CÁTERING

1.Categorías de empresas de cátering.
2.Normativas de las empresas de cátering.
3.Control de flota de vehículos.
4.Control de documentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CÁTERING

1.Creación de manuales de trabajo.
2.Planificación de recursos.
3.Registros documentales y control sanitarios.
4.Manual de procedimiento de venta y servicio.