



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

Duración: 710 horas

Precio: 999 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

Descripción

En la actualidad, se hace imprescindible en el mundo de la restauración saber dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente. Gracias a la realización de este Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración podrá conocer los aspectos y técnicas fundamentales para desenvolverse de manera profesional en el sector.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

A quién va dirigido

Este Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración está dirigido a profesionales del sector de la restauración que quieren ampliar su formación adquiriendo las habilidades oportunas para gestionar empresas de este tipo, así como a personas que se vean atraídas por este entorno laboral.

Objetivos

- Describir la estructura organizativa de los restaurantes.
- Conocer la normativa aplicable a este tipo de establecimientos.
- Desarrollar los aspectos más relevantes relacionados con la dirección de los restaurantes.
- Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en restauración atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.
- Analizar y definir procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, especificando las medidas e instrumentos de control, y aplicarlos.
- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para áreas, departamentos o establecimientos de restauración.
- Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos, áreas o departamento de restauración para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo.
- Analizar todo tipo de servicios y eventos especiales en restauración que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas.
- Analizar procedimientos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración, identificando los recursos necesarios y el presupuesto derivado.
- Diseñar y gestionar el presupuesto de una unidad de restauración, poniendo en marcha y aplicando el control presupuestario y estableciendo y aplicando medidas correctoras para la mejora del negocio.
- Registrar operaciones contables de un establecimiento, área o departamentos de alimentos y bebidas según la normativa vigente en base a una correcta recepción y control de la documentación.
- Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la restauración.
- Desarrollar acciones promocionales aplicables a establecimientos de restauración, aplicando técnicas de marketing.

Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

Para que te prepara

Este Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración le prepara para tener una visión amplia del entorno de la restauración y de sus técnicas de gestión, abarcando tareas relacionadas con los recursos humanos, contabilidad y comercialización de ofertas gastronómicas.

Salidas laborales

Restauración / Servicio de restaurantes / Gestión de empresas de restauración.

Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración con 600 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Universitaria en Dirección de Restaurantes con 4 Créditos Universitarios ECTS con 110 horas



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



3ª Mejor Escuela de Negocios
España
(RANKING EL ECONOMISTA)

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber 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 institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan, Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Aprovisionamiento en Restauración'
- Manual teórico 'Diseño de Procesos de Servicio en Restauración'
- Manual teórico 'Diseño y Comercialización de Ofertas de Restauración'
- Manual teórico 'Gestión del Proyecto de Restauración'
- Manual teórico 'Dirección y Recursos Humanos en Restauración'
- Manual teórico 'Cuentas Contables y Financieras en Restauración'
- Manual teórico 'Gestión y Control en Restauración'
- Manual teórico 'Dirección de Restaurantes'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mat del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá 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, etc.

Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

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. 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 catering.
- 2.Material inventariable para catering.
- 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 3. ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE

PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN

MÓDULO 1. GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN

1. Análisis del entorno general.
2. Análisis interno
3. Composición de la oferta en restauración:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN

1. Locales e instalaciones en restauración.
2. Equipamiento:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE RESTAURACIÓN.

1. Plan de inversión.
2. Plan de financiación.
3. Estimación de gastos.
4. Costes internos.
5. Costes externos.
6. Ratios básicos.
7. Memoria proyecto.
8. Documentación legal.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL.

1. Elementos del proceso de planificación empresarial.
2. Pautas de la planificación estratégica en restauración.
3. Objetivo empresarial y plan estratégico.

MÓDULO 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 4. PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO 1. CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS.

1. Tipos de presupuestos en restauración.
2. Modelo creación presupuesto operativo.
3. Técnicas de presupuestación.
4. Objetivos del presupuesto.
5. Control presupuestario.
6. Tipos de desviaciones presupuestarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES.

1. Objetivo de la contabilidad.
2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
4. Libros de contabilidad.
5. Proceso administrativo de las compras.
6. Operaciones relacionadas con el control contable.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

1. Definición de la forma jurídica de la empresa
2. Tipos de impuestos.

MÓDULO 2. GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN.

1. Proceso de facturación.
2. Gestión y control.
3. Registros contables.
4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES

1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN

1. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
2. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
3. Definición y clases de costes.

- 4.Cálculo de costes de materias primas.
- 5.Aplicación de métodos de control de consumo.
- 6.Cálculo y estudio del punto muerto.
- 7.Umbral de rentabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN

- 1.Manejo de los principales programas de gestión y control de restauración.

PARTE 5. DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN.

- 1.Elección de proveedores.
- 2.Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno:
- 3.Organización de mobiliario y equipos:
- 4.Diseño de la comanda:
- 5.Servicio en el comedor:
- 6.Uso de los soportes informáticos.
- 7.Facturación y sistemas de cobro.
- 8.Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
- 9.Análisis previo de la factura.
- 10.Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS.

- 1.Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- 2.Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
- 3.Estudio de productividad del departamento.
- 4.Confección de horarios y turnos de trabajo.
- 5.La programación del trabajo:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

- 1.Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
- 2.La elaboración de cartas:
- 3.Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente:
- 4.Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES.

- 1.Los servicios de eventos en función de los medios:
- 2.La organización de un acto o evento:
- 3.Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS.

- 1.Las normas de protocolo en función del tipo de evento:
- 2.Los invitados:

PARTE 6. 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 elaboración de 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.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Actividad, Almacenamiento, Cartas, Culinarias, curso, Dirección, diseño, distribución, Elaboraciones, Facturación, Gastronómica, Gestión, hostelería, humanos, Marketing, mercado, Merchandising, Mise, Normativa, Organización, Personal, Place, Protocolo, recursos, Rentabilidad, Restauración, Restaurante, Segmentación, stocks, tecnicas, Turismo, Ventas

Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Master en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración + Titulación Universitaria



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200