

Programas de  
Educación Continua

Diploma en  
**Gestión de  
Restaurantes**  
Modalidad Online



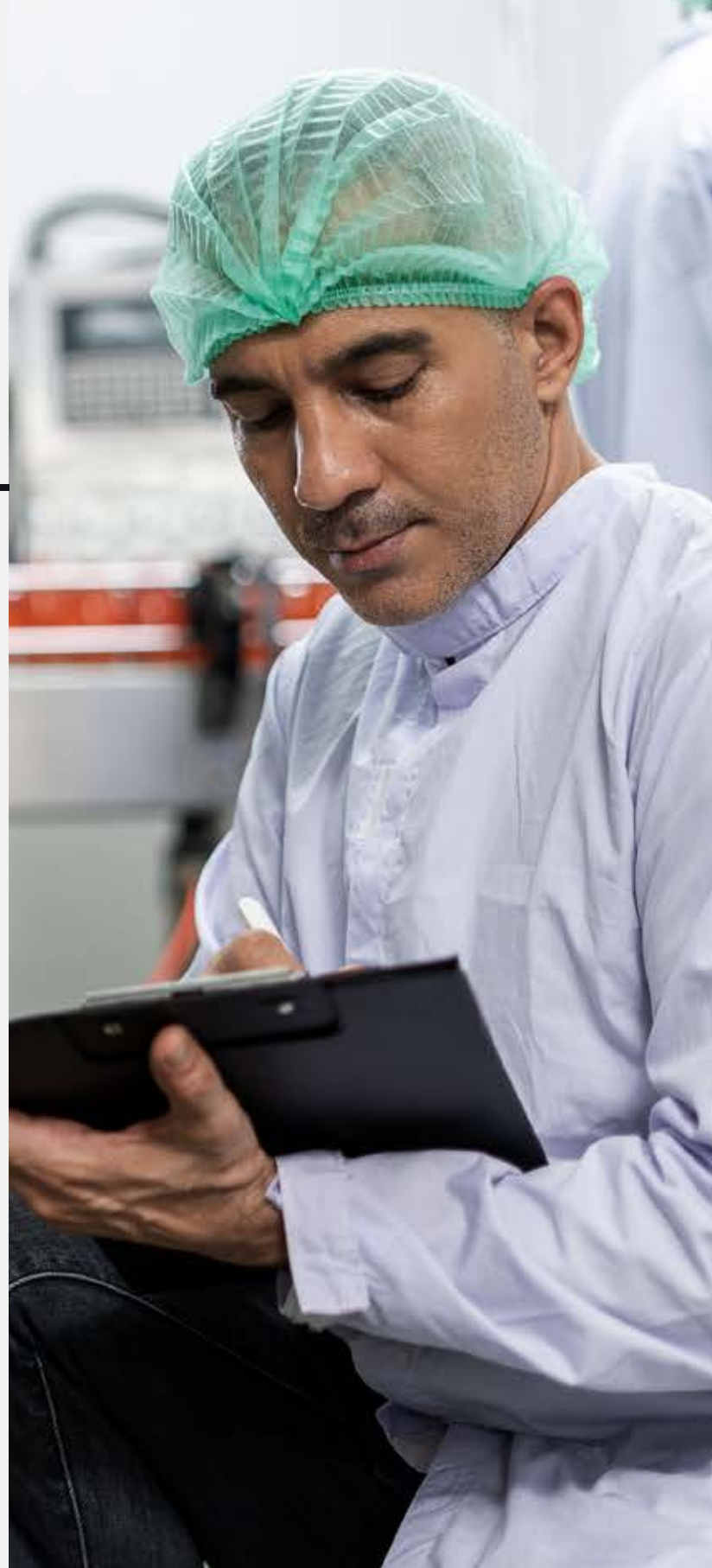
INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ



## El Diploma en Gestión de Restaurantes te ofrece

---

- + Herramientas educativas orientadas a la práctica exitosa de la planificación, organización y gestión de una empresa de Alimentos y Bebidas (A&B).
- + Desarrollar competencias para la formulación de estrategias de marketing que permita un mejor posicionamiento del negocio en el mercado.
- + Identificar las leyes, decretos legislativos y resoluciones ministeriales, que responden a los requerimientos sanitarios para la operación de un negocio de alimentos y bebidas.
- + Implementar protocolos de medidas preventivas de bioseguridad, utilizando indicadores de gestión y control, para el desarrollo y puesta en marcha de operaciones de alimentos y bebidas.
- + Fortalecer las habilidades directivas del participante para la toma de decisiones respecto al negocio y/o proyecto.



## Dirigido a —

- + Profesionales que trabajen en el rubro de alimentos y bebidas y que deseen mejorar sus habilidades de gestión y técnicas de servicio.
- + Profesionales que desean incursionar en el sector con un proyecto empresarial en restaurantes o negocios afines.
- + Emprendedores que desean implementar los protocolos preventivos de bioseguridad requeridos para la operación de su negocio de alimentos y bebidas.



## Certificación —

Certificado Internacional emitido por **La Fondation Le Cordon Bleu** como Certificate in Restaurants Management\*

Diploma en Gestión de Restaurantes emitido por la **Universidad Le CordonBleu**

Certificaciones modulares emitidos por el **Instituto Le Cordon Bleu**

Constancia de asistencia

(\*)Los alumnos pueden optar por solicitar el Certificado Internacional por el costo adicional de S/1,200.

Nota: Las certificaciones no son acumulativas.

Disclaimer: A los alumnos que cumplan la totalidad de las horas académicas correspondientes a los cuatro módulos solo se les otorgará el diploma. A los alumnos que se matriculen en un módulo, solo se les otorgará una certificación modular. A los alumnos que lleven únicamente un curso, solo se les brindará una constancia de asistencia por el mismo.

# Datos Generales —



## Inicio

25 de julio



## Duración

6 meses



## Horario

Lunes, miércoles y viernes  
de 8:00 p.m. a 11:00 p.m.



## Modalidad

Online: Clases sincrónicas



## Inversión

### Diploma (4 módulos)

+ Precio regular: S/6,000

+ Promoción (50% dscto.): **S/3,000\***

(\*)Pago en una cuota.

### Módulo (3 cursos)

+ Precio regular: S/1,500

+ Promoción (10% dscto.): **S/1,350**

### Curso (18 hrs. académicas)

+ Precio: S/500

(\*) Precio base incluye certificaciones emitidas por la Universidad Le Cordon Bleu e Instituto Le Cordon Bleu. El alumno puede optar por solicitar el Certificado Internacional por el costo adicional de S/1,200.

Promociones con cupos limitados.

(\*)Requisitos técnicos

mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.

## Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.

## COMIDA A DOMICILIO



1x

SUBTOTAL	45
COSTO DE ENVÍO	10
TOTAL PAGO CON TARJETA	55

45

45  
10

55  
55

REALIZAR PEDIDO



# Plan de estudios —

## Módulo 1

### Diseño de negocios de restaurante

<b>Protocolos de Bioseguridad y Lineamientos de Barreras Sanitarias</b>	Conocerás los lineamientos para crear una barrera sanitaria ante una posible cadena de portadores del virus SRAS-CoV-2 durante las operaciones a través de la aplicación de principios y protocolos de bioseguridad.
<b>Diseño y Equipamiento de Restaurantes</b>	Desarrollarás las habilidades para el diseño de espacios interiores y exteriores de un establecimiento de alimentos y bebidas, así como dar a conocer los diferentes equipos, métodos, conceptos y técnicas que se aplican en el equipamiento de los mismos.
<b>Estrategias de Compra y Abastecimiento</b>	Obtendrás los conocimientos necesarios para el manejo del sistema logístico, el desarrollo de ejercicios y charlas magistrales acerca de la realidad del sector productivo.

## Módulo 2

### Gestión y costos de negocios de restaurante

<b>Estructura de Costos</b>	Conocerás la forma de planificación, el manejo y desarrollo del costo, presupuesto y la cotización para eventos y catering. Así como el cálculo de los costos del servicio de Delivery.
<b>Ingeniería del Menú</b>	Desarrollarás el criterio a aplicar en la selección y elección de todo el contenido que una Carta o Menú requiere para su elaboración, confección y desarrollo.
<b>Gestión del Delivery</b>	Analizarás las herramientas y estrategias a adoptar para implementar eficientemente el sistema de reparto a domicilio, cumpliendo las normativas vigentes y satisfaciendo las exigencias que demanda el servicio.

## Módulo 3

### Implementación de negocios de restaurante

<b>Tecnología y Gestión de Alimentos</b>	Obtendrás los conocimientos necesarios para cuidar y mantener la seguridad alimentaria durante todas las etapas de la cadena alimentaria, que incluyen la fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro, preparación y servicio.
<b>Marketing Gastronómico</b>	Sabrás implementar estrategias que contribuyan al crecimiento de los negocios de alimentos y bebidas. Se desarrollarán temas relacionados a la evolución del marketing, el análisis del entorno y la aplicación de las 8 P's del Marketing Mix.
<b>Gestión del Capital Humano</b>	Desarrollarás las competencias y habilidades específicas para manejar la productividad y satisfacción de los colaboradores, ello con el fin del logro de objetivos y al desarrollo de un buen clima organizacional.

## Módulo 4

### Lanzamiento del negocio de restaurante

<b>Estrategias de Franquicia</b>	Reconocerás los conceptos y elementos que intervienen en la configuración de las franquicias y su desarrollo en el modelo del negocio. Se desarrollan los temas relacionados al sistema de franquicia, preapertura y apertura, y sus elementos integrantes; gestión empresarial y su estrategia.
<b>Gestión por Indicadores</b>	Identificarás los indicadores que se utilizan en la gestión de un establecimiento de alimentos y bebidas, los factores que inciden en ella, desarrollando las herramientas necesarias para lograr los resultados esperados.
<b>Gerencia de Alimentos y Bebidas</b>	Comprenderás los procesos de gestión de los objetivos económicos, operativos, de posicionamiento y de calidad. así como conocer la importancia de las políticas de mejora continua en los procesos transversales de atención al cliente interno y externo en un negocio de alimentos y bebidas. Se desarrollarán los temas de food and beverage manager, gestión de RRHH, customer experience management, controles de costos, gestión de marketing y finanzas.

(\*) Con el fin de cumplir nuestro propósito de actualización constante el plan de estudios está sujeto a modificaciones.





