

Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU[®]
PERÚ



PEC Online

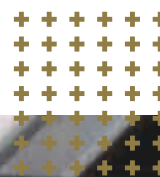
Diploma en Gestión de Restaurantes



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.



Certificación —

Certificado Internacional emitido por
La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire
et Gestion Hotelière: Certificate in Restaurant
Management

Diploma en Gestión de Restaurantes
emitido por la **Universidad Le Cordon Bleu**

COMIDA A DOMICILIO



  	45
SUBTOTAL	45
COSTO DE ENVÍO	10
TOTAL	55
PAGO CON TARJETA	55

REALIZAR PEDIDO



Datos Generales



Inicio
29 de abril



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



Duración
6 meses



Modalidad Online
Clases sincrónicas



Inversión
+ Precio regular: ~~S/5.714~~
+ Promoción (30% dscto): **S/4.000**
+ **Incluye Certificado Internacional**

*Promoción 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.



Plan de estudios

MÓDULO 1: Diseño de negocios de restaurante

+ **Protocolos de Bioseguridad y Lineamientos de Barreras Sanitarias**

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

+ **Diseño y Equipamiento de Restaurantes**

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

+ **Estrategias de Compra y Abastecimiento**

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

+ **Estructura de Costos**

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

+ **Ingeniería del Menú**

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

+ **Gestión del Delivery**

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

+ Tecnología y Gestión de Alimentos

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

+ Marketing Gastronómico

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

+ Gestión del Capital Humano

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

+ Estrategias de Franquicia

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

+ Gestión por Indicadores

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

+ Gerencia de Alimentos y Bebidas

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

