

Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU
PERÚ



PEC Online

Diploma en Eventos y Catering: Dirección y gestión



Diseña propuestas de servicio de catering, comercialización y montaje de eventos

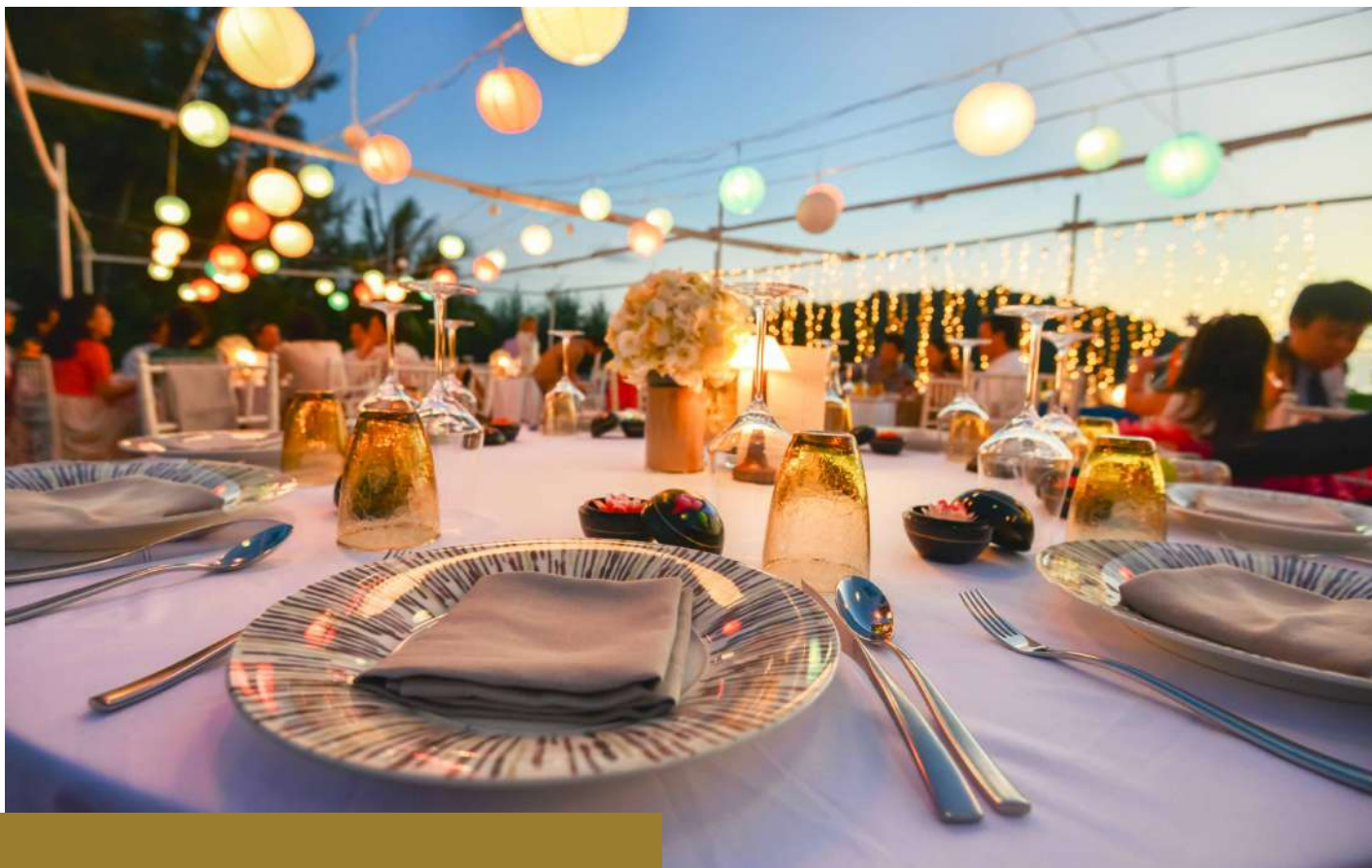
En Le Cordon Bleu hemos diseñado este programa para brindar a los participantes una capacitación integral que les permita crear, diseñar, producir, asesorar, monitorear eventos, convenciones y ferias de acuerdo con la demanda y las nuevas tendencias y exigencias del mercado en el rubro.



Logros de aprendizaje

Al finalizar el Diploma, el participante será capaz de:

- + Idear y producir de manera creativa eventos y convenciones bajo estándares de calidad.
- + Fortalecer criterios de selección y evaluación de proveedores mejorando sus habilidades para negociar y obtener mejores resultados
- + Gestionar costos y presupuestos para optimización de recursos
- + Liderar la organización del personal y equipo de trabajo a cargo
- + Actuar con empatía hacia el cliente
- + Tener capacidad resolutoria para la toma de decisiones dentro de las distintas fases de la producción de un evento





Certificación —

Certificado Internacional emitido por **La Fondation Le Cordon Bleu** como Certification Catering and Events Organization*

Diploma en Organización de Eventos y Catering emitido por la Universidad Le Cordon Bleu

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



Datos Generales



Inicio

14 de octubre



Horario

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



Duración

72 sesiones



Modalidad Online

Clases sincrónicas



Inversión

+ Precio regular: ~~S/6,000~~
+ Promoción (50% dscto): **S/3,000**

(*)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.
- + La certificación se otorgará a los participantes que hayan aprobado el programa. Un requisito para aprobar el programa es no haber excedido el 30% de inasistencias por cada curso que compone el programa. Sugerimos leer atentamente el reglamento de estudio



Plan de estudios

MÓDULO 1: Planeación y Organización de Eventos

+ Planificación y organización de eventos presenciales y virtuales

Aprenderás la diferenciación de los procesos de planificación y organización de eventos presenciales y virtuales. Desarrollarás metodologías que integren la innovación y creatividad orientados a los objetivos del evento para lograr un participante satisfecho y fidelizado

+ Proveedores: Evaluación y Selección

Conocerás los criterios necesarios para realizar un adecuado proceso de evaluación y selección de proveedores idóneos. Definirás métodos cuantitativos y cualitativos a fin de conseguir un equilibrio entre la calidad y el precio del proveedor

+ Gestión de Costos y Presupuestos

Obtendrás conocimientos sobre la elaboración de los tipos de presupuesto en función a los objetivos del evento. Serás capaz de tomar decisiones durante y después del evento basándote en la flexibilidad del presupuesto, incorporando posibilidades de recuperación de los costos

MÓDULO 2: Gestión y Administración de Eventos

+ Marketing Aplicado

Aprenderás a aplicar estrategias de marketing digital para construir y fortalecer una marca. Podrás incorporar conceptos de planificación de medios digitales, creatividad digital y publicidad. Se presentará la creación de productos digitales a través de casos prácticos, se analizará el impacto de la viralización y medición de resultados

+ Gestión del Talento Humano

Conocerás la importancia de una adecuada gestión del talento humano para las organizaciones, a través de una cultura organizacional que facilite el cumplimiento de objetivos y fomente el compromiso y lealtad de los colaboradores

+ Gestión de Redes Sociales

El curso tiene un enfoque práctico y busca que identifiques las diversas estrategias para impulsar y difundir una marca o servicio a través de las redes sociales. Conocerás herramientas para la creación de contenidos y para hacer seguimiento de su reputación online en base al análisis del comportamiento del usuario



MÓDULO 3 : Operaciones de Eventos

+ Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas

Emplearás diversos conceptos que te permitirán facilitar las operaciones del servicio de alimentos y bebidas previas, durante y al final del evento. Desarrollo del miche en place, características y preparación del ambiente y tipo de mobiliario, montaje de mantelería, lencería y cristalería y distribución del trabajo. Se abordarán conceptos sobre maridaje y tipos de bebidas de acuerdo al objetivo del servicio.

+ Diseño del Catering

Al finalizar el curso, conocerás sobre el diseño y armado del servicio de catering acorde al tipo de evento y cliente. Se brindará conceptos de costos y presupuestos. Además sabrás escoger, con criterio, desde el tipo de bocaditos hasta la decoración del buffet.

+ Seguridad, Higiene y Prevención en Eventos

Se desarrollarán los conceptos de seguridad, higiene y prevención en eventos considerando sus características y ubicación: Control y aforo de accesos, sistemas de identificaciones, salidas de emergencia y señalización; posibles robos o hurtos; planes de contingencia y evacuación.

MÓDULO 4: Implementación de Eventos

+ Gestión del Entretenimiento

Se definirán los diferentes procesos involucrados en la elaboración de proyectos de entretenimiento para administrar herramientas y recursos para la ejecución del evento, previo al diagnóstico del cliente y acorde al tipo de evento social y/o corporativo.

+ Diseño: Ambientes, Decoración y Escenografía

Conocerás las tendencias de diseño de ambientes, decoración y escenografía. Asimismo, los conceptos de creación de espacios, utilería y objetos de todo acontecimiento con énfasis en la creatividad e innovación, teniendo en cuenta los protocolos de sanidad para garantizar el cuidado y salud tanto de los equipos de trabajo como de los participantes.

+ Protocolo en los Eventos

Al finalizar el curso, conocerás y aplicarás las normas, herramientas y códigos utilizados en eventos y/o actividades del ámbito nacional o internacional.

