

Programas de  
Educación Continua



INSTITUTO  
LE CORDON BLEU®  
PERÚ



PEC Online



Diploma en

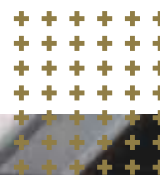
Gestión de  
restaurantes



## 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** como Certificado in Restaurante Management\*

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

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

## COMIDA A DOMICILIO



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

REALIZAR PEDIDO



# Datos Generales



## Inicio

25 de noviembre



## 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**

### \*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

