

Programas de
Educación Continua

Diplomado en
**Gestión de
Restaurantes**
Modalidad Online

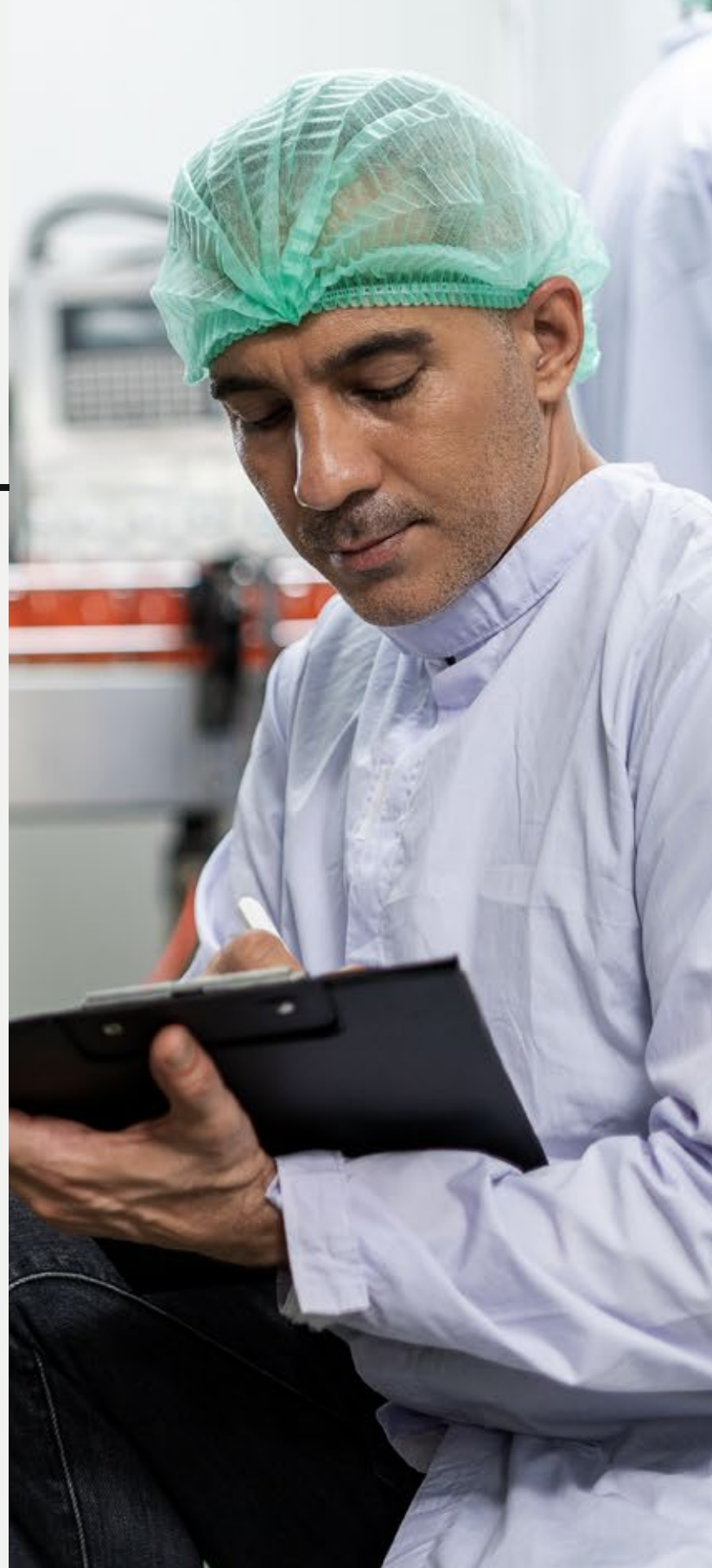


INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



El Diplomado 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 —

Se otorgará

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

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

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

Constancia de asistencia

(*) El alumno puede optar por solicitar el Certificado Internacional por el costo adicional de S/1,200.

Disclaimer: El diploma se otorgará al alumno que cumpla la totalidad de las horas académicas correspondientes a los cuatro módulos. Se otorgará una certificación modular por cada módulo concluido. Si un alumno lleva únicamente un curso, solo se le brindará una constancia de asistencia por el mismo.

Nota: La certificación será otorgada a quienes hayan aprobado los cursos.





Duración

6 meses



Horario

Lunes, miércoles y viernes de
8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Modalidad

Online: Clases sincrónicas



Inversión

Diplomado (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 único: 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.



COMIDA A DOMICILIO



1x	45
SUBTOTAL	45
COSTO DE ENVÍO	10
TOTAL PAGO CON TARJETA	55

REALIZAR PEDIDO



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.

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

