

Programas de
Educación Continua

Diploma en
**Organización de
Eventos y Catering**
Modalidad Online



INSTITUTO
LE CORDON BLEU®
PERÚ



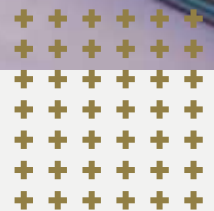
¡Diseña propuestas de servicio de catering, comercialización y montaje de eventos!

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.



Dirigido a —

- + Empresarios que deseen mejorar sus competencias en la planificación y organización de eventos.
- + Profesionales que deseen potenciar el servicio y la imagen de su empresa
- + Personas que buscan iniciar un negocio propio de eventos y catering
- + Emprendedores



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 —

Se otorgará

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

Diploma en Organización de Eventos y Catering emitido por la **Universidad Le CordonBleu**

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

Disclaimer: A los alumnos que cumplan la totalidad de las horas académicas correspondientes a los cuatro módulos y no se hayan excedido del 30% de inasistencias se les otorgará la certificación.



Datos Generales —



Inicio

29 de agosto



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 único: S/500

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.





Plan de estudios —

Módulo 1	Planeación y Organización de Eventos
	<ul style="list-style-type: none">+ 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.

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.



