

CALIDAD QUE
TRANSFORMA



DIPLOMADO ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Modalidad: Presencial.

Inicio: 17 mayo.

Horas: 72.

Sesiones: 18 de 4 horas.

Días: martes y jueves de 9:00 a 13:00 horas.

Objetivo: Proporcionar al sector de restaurantes los elementos necesarios en las áreas legislativas, administrativas, desarrollo de personal y de la Mercadotecnia, que hoy en día son importantes para competir y lograr el desarrollo-organización de su empresa.

Dirigido a: Gerentes, Administradores de restaurantes, gerentes de alimentos y bebidas de instalaciones hoteleras, propietarios y personal vinculado con el sector restaurantero de Cancún, interesado en contar con las herramientas y técnicas adecuadas para incrementar la productividad de sus establecimientos.

Desarrollo de Proyecto integrador en cada módulo

MÓDULO I (12 horas)

PRINCIPIOS DE ADMINISTRACIÓN PARA RESTAURANTES.

Estructura administrativa y operativa de la industria de alimentos y bebidas

MÓDULO II (8 horas)

MARCO LEGAL PARA RESTAURANTES.

MÓDULO III (12 horas)

ADMINISTRACIÓN DE TALENTO HUMANO.

MÓDULO IV (12 horas)

ADMINISTRACIÓN FINANCIERA Y COSTOS PARA RESTAURANTES.

MÓDULO V (16 horas)

ADMINISTRACIÓN DE PRODUCCIÓN Y SALÓN COMEDOR.

MODULO VI (12 HORAS)

ESTRATEGIAS DE MERCADOTECNIA EN RESTAURANTES Y MARKETING DIGITAL.

Información:

M.M.P. Lourdes Zapata Solís

Tel. (998) 886 2201 Ext. 307, 183 y 155

educontinua@lasallecancun.edu.mx