



**CALIDAD QUE
TRANSFORMA**

DIPLOMADO EN ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

MODALIDAD: Presencial

HORAS: 72

SESIONES: 18 de 4 horas

DÍAS: martes y jueves de 09:00 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

Estudios sin reconocimiento de validez oficial

Informes:

Formación Continua

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

Whatsapp: 998 246 3751 // Instagram y Twitter: @fcontinuulsac

educontinua@lasallecancun.edu.mx // posgrado@lasallecancun.edu.mx