



FORMACIÓN ONLINE

15 créditos
375 horas lectivas



PROGRAMA UNIVERSITARIO
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE
ASUMIR CON ÉXITO LA DIRECCIÓN
DE UN RESTAURANTE

EN COLABORACIÓN CON:





El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Busca profesionalizar el sector de la restauración y la hostelería, tanto en el ámbito gastronómico como en el de la gestión empresarial. Para ello centra su actividad en dos núcleos prioritarios de actuación:

- 1- La formación a distancia a través de tecnologías on-line.
- 2- La creación de contenidos innovadores y su difusión en el ámbito de la gastronomía y la hostelería.

“ISGEG: Situada en Barcelona y abierta al mundo de la hostelería”



Los objetivos del ISGEG :

- Flexibilidad y adaptación a los alumnos, gracias a las últimas tecnologías de formación online.
- Creación y difusión de contenidos formativos innovadores en el sector de la gastronomía, la restauración y la hostelería.
- Accesible desde cualquier lugar del mundo.

**PROGRAMA UNIVERSITARIO
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE**



¿Qué le aportará este curso?

- Poder organizar de forma eficaz la gran cantidad de variables de gestión que requiere un restaurante: cuantitativas, operacionales, marketing, compras, planificación de la oferta, etc.
- Toda una serie de herramientas de gestión aplicables a cada área del negocio.
- Una visión estratégica del negocio para poder desarrollarlo y mejorarlo.
- Nuevas habilidades de gestión para dirigir un restaurante y/o un área de restauración.
- Un rigor para realizar un mejor análisis de gestión y poder tomar decisiones más eficaces y eficientes en el restaurante.
- Un sistema integral de planificación y organización del negocio de restauración.

Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.

**PROGRAMA UNIVERSITARIO
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE**



Contenidos del Curso:

Módulo 1: GESTIÓN DE LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANTE. (2 créditos)

- 1.1: Introducción a la gestión cuantitativa de restaurantes.
- 1.2: La gestión de los costes del restaurante.
- 1.3: La gestión cuantitativa de los ingresos del restaurante.
- 1.4: Rentabilidad y gestión presupuestaría del restaurante.

Módulo 2: GESTIÓN DE LAS OPERACIONES Y SISTEMAS DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN. (3 créditos).

- 2.1: Los factores que regulan la organización del restaurante.
- 2.2: La gestión por procesos en la empresa de restauración.
- 2.3: El control eficaz de las operaciones del restaurante.
- 2.4: Los sistemas de gestión de la calidad aplicables a restauración.
- 2.5: La calidad experiencial en la restauración. un nuevo modelo de gestión.
- 2.6: El modelo de autodiagnóstico en la empresa de restauración.

Módulo 3: GESTIÓN DE RR.HH. Y PERSONAL DE HOSTELERÍA. (2créditos)

- 3.1: Planificación y organización de RRHH.
- 3.2: Mejorar el desempeño del equipo humano.
- 3.3: Motivación y liderazgo.
- 3.4: Comunicación.

**PROGRAMA UNIVERSITARIO
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE**



Contenidos del Curso:

Módulo 4: MARKETING Y VENTAS DEL RESTAURANTE. (3 créditos)

- 4.1: Introducción al marketing de restaurantes.
- 4.2: Satisfacción y fidelización de clientes.
- 4.3: Fijación y gestión de precios.
- 4.4: El túnel de ventas del restaurante.
- 4.5: Promociones, comercialización y ventas del restaurante.

Módulo 5: GESTIÓN ECONÓMICO – FINANCIERA DEL RESTAURANTE. (2 créditos).

- 5.1: La gestión patrimonial del restaurante.
- 5.2: Fiscalidad de la empresa de restauración.

Módulo 6: SOCIAL MEDIA RESTAURANTING. (1 crédito)

- 6.1: Introducción a la informática y las nuevas tecnologías.
- 6.2: El modelo tecnológico, un nuevo reto para los restaurantes.
- 6.3: E-commerce para restaurantes.
- 6.4: Tipos de redes sociales y oportunidades.
- 6.5: Reputación online, el poder de la recomendaciones.

Módulo 7: COMPRAS Y NEGOCIACIÓN CON PROVEEDORES. (2 créditos)

- 7.1 : Aprovisionamiento y gestión de stocks.
- 7.2: La gestión de la trazabilidad de los productos alimentarios.
- 7.3: Estrategias de organización de un departamento de compras.
- 7.4: Proveedores: búsqueda, selección y evaluación.

PROGRAMA UNIVERSITARIO
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE



Profesores expertos en el sector



Josep María Vallsmadella

Consultor en hostelería desde hace más de 15 años. Ha sido director de Marketing del Grupo Ibersol con mas de 350 restaurantes (KFC, Pizza Hut, Burguer King, Pans & Co). Asimismo ha sido Subdirector General del Moli Vell (lider de panaderías y cafeterías). Es uno de los expertos más importantes en marketing y gestión estratégica de restaurantes. Autor del libro “Técnicas de Márketing y Estrategias para Restaurantes”. Participa como docente en entidades como el Basque Culinary Center, EUHT Sant Pol de Mar o GASMA.



Lluís Codó

En lo últimos veinte años ha dirigido una gran cantidad de proyectos de asesoramiento a nivel internacional, enfocados a la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo las normas ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español. Asimismo atesora una gran experiencia práctica al haber sido empresario de restauración y hotelero. Es uno de los mejores expertos internacionales en lo que a gestión de las operaciones, y la mejora de la experiencia del consumidor se refiere. Colaborando asiduamente como profesor invitado en entidades como la UOC (Universidad Oberta de Catalunya), Basque Culinary Center o EUHT Sant Pol de Mar.



Javier Gómez Utrera

Gerente del Departamento de RRHH de MCDONALDS ESPAÑA, multinacional líder en el sector de restauración de comida rápida durante 8 años.

HRRR Business Partner ALLIED DOMECCQ

Con una larga trayectoria y experiencia en el sector como Dir. De Recursos Humanos.

Tutor del módulo: Gestión de equipos de trabajo.

¡En línea directa con usted...!

**PROGRAMA UNIVERSITARIO
EXPERTO EN DIRECCIÓN
DE RESTAURANTE**



Profesores expertos en el sector



María Josep Negro

Ha realizado numerosos proyectos para grupos hoteleros y de restauración, donde ha participado en el diseño e implementación de planes de calidad, muchos de ellos bajo la metodología ISO y SICTED.

Asimismo ha asumido como empresaria de restauración la gestión de diversas empresas de hostelería, compaginándolo con el asesoramiento de gestión y la formación a diversas compañías de hostelería.



Antonio Pérez Bernabéu

Licenciado en Ciencias Empresariales. Titulado Mercantil.

En la actualidad es socio-director de la mercantil SOLGEST ASESORES, S.L., empresa dedicada al asesoramiento fiscal, contable y laboral.

Profesor en Centros de Turismo de las áreas de creación de empresas, fiscalidad y contabilidad en el sector del turismo y restauración.

Autor del libro "Hostelería: Diez claves para ahorrar impuestos".

Colaborador en prensa y radio, y revistas especializadas.



Diego Coquillat

En los últimos 15 años ha trabajado y colaborado con empresas relacionadas con internet, el marketing, el turismo, los restaurantes y la gastronomía.

Es el creador de 10Restaurantes.es, También del concepto SMR (Social Media Restauranting), basado en como entender las redes sociales a través de los restaurantes.

Imparte conferencias y cursos de formación por todo el mundo, ha publicado numerosos artículos relacionados con la hostelería, el marketing y las redes sociales.

¡En línea directa con usted...!

PROGRAMA UNIVERSITARIO EXPERTO EN DIRECCIÓN DE RESTAURANTE



Las garantías de ISGEG:

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- Actividades de Evaluación Continua (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades.
- Aprendizaje colectivo, ya que se comparte información y se generan nuevas ideas dentro del foro.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG

Metodología del programa

1. Una planificación de 375 horas de trabajo.
2. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
3. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
4. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
5. Una gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.

**PROGRAMA UNIVERSITARIO
EXPERTO EN
DIRECCIÓN DE
RESTAURANTE**



✓ **Precio del curso:**

- ✓ Pago fraccionado: 275€/mes por seis meses
- ✓ Pago al contado 1.550€.

✓ **Periodo lectivo:** de septiembre a junio

✓ **Descuento Especial** para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a **FEHR** o **eITenedor**.

✓ **Consultar precios** para grupos de empleados de una misma empresa.

✓ **Titulación:**

Una de carácter universitario por UDIMA: Título de Experto en Dirección de Restaurantes por la Universidad a Distancia de Madrid (acredita el nivel y la calidad docente)

Reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

FORMACIÓN BONIFICABLE



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

info@isgeg.org

Teléfono: 931 003 614

¡MATRICÚLATE YA...!



 **ISGEG**
Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

www.isgeg.org

EN COLABORACIÓN CON:

