



## DIRECCION Y GESTIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS (SEMIPRESENCIAL)

Dirigido a:

- Técnicos, Licenciados, Diplomados, Jefes de Restaurantes, Maitre, Gerentes de Hoteles, egresados de Institutos y Escuelas de Gastronomía.

### CONTENIDO

#### INTRODUCCION AL RESTAURANTE

- Evolución histórica de los restaurantes: la cocina y el servicio.
- Productos y servicios en gastronomía
- Los restaurantes de hoteles
- Restaurante, cocina, bar y room-service: instalaciones, organización, servicio y control.
- Seguridad e higiene

#### MARKETING Y VENTAS

- El producto gastronómico
- La comunicación
- Estrategias competitivas
- El proceso de la planificación estratégica
- La negociación
- El precio
- La comercialización y distribución
- Comunicación, publicidad y relaciones públicas

#### ADMINISTRACIÓN Y OTROS SERVICIOS COMPRAS

- Funciones del servicio de aprovisionamiento
- Búsqueda y selección de proveedores
- La negociación y compra

#### GESTIÓN ADMINISTRATIVA

- Funciones Básicas de la Administración
- Planificación
- Organización
- Dirección
- Control

#### COSTOS

- Orígenes de los costos
- Concepto
- Funciones
- Elementos

#### RECURSOS HUMANOS

- Gestión de personal
- Liderazgo y motivación
- Comunicación
- Trabajo en equipo

**DOC.PARA EL LEGAJO**

- Fotocopia DNI
- 2 Fotos

Al finalizar la capacitación se extiende certificado institucional