

Diplomado Restaurant Management

**online*

Dirigido a:

- Propietarios de restaurantes independientes y personas que desempeñen en áreas relativas a la producción y servicio de alimentos y bebidas con deseo de formalizar su experiencia profesional y que buscan operar un negocio más efectivo y rentable.
- Personas que tienen interés por el negocio de los restaurantes y desean desempeñarse de manera profesional en este sector.

Objetivo:

Desarrollar herramientas para el funcionamiento administrativo de un negocio de alimentos y bebidas, con el fin de mejorar sus ingresos a través de su aplicación.

Temario:

- Introducción a la industria restaurantera
- Manejo higiénico de los alimentos
- Ingeniería del menú
- Estandarización, costeo y conversión de recetas
- Administración financiera de restaurantes
- Administración de personal en restaurantes
- Marketing restaurantera
- Calidad en el servicio
- Servicio a comensal

Duración:

145 horas a cursarse en 10 meses

Modalidad:

En línea con tutor

Requisitos de ingreso:

- Llenar solicitud de admisión
- Copia de identificación oficial
- Copia de comprobante de domicilio
- Carta de motivos
- Copia de pago

Requisitos para cursarlo:

1. Contar con equipo de cómputo
2. Conexión a internet
3. Manejo de programas de office
4. Cuenta personal de correo electrónico

Forma de pago:

- Transferencia bancaria
- Pago en línea con tarjeta de crédito o débito
- Depósito en sucursal