

CERTIFICADO EN

Administración de Negocios Culinarios

PROGRAMA EN ALIANZA CON



CAMPUS
CANCÚN

12 SEMANAS

COMPETENCIA PARA DESARROLLAR

Aplica de manera integral las mejores prácticas de operación y administración en la industria restaurantera, para maximizar las ganancias del negocio culinario.

OBJETIVOS

- Aprender las mejores prácticas de operación y administración en la industria restaurantera.
- Identificar la estructura administrativa funcional en una empresa restaurantera.
- Desarrollar un plan para mejorar sus procedimientos.

BENEFICIOS

En este certificado el participante aprenderá a reconocer la estructura administrativa funcional en una empresa restaurantera, analizará las áreas de oportunidad de la misma y propondrá un plan para mejorar sus procedimientos, también analizará los entornos existentes alrededor del negocio culinario para informar la ejecución de la estrategia de mercado.

DIRIGIDO A

Personas interesadas en laborar en el giro restaurantero o en cualquier negocio de preparación o venta de alimentos.

DURACIÓN Y MODALIDAD

12 Semanas |  Presencial

TEMARIO

Módulo

1

2

3

4

5

Tema

El gerente de alimentos y bebidas.

Planeación de los recursos.

Estructura operativa.

Planeación del menú.

Compras y almacén.

MÁS INFORMACIÓN

