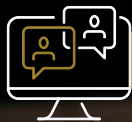


Programas de
Educación Continua



INSTITUTO
LE CORDON BLEU[®]
PERÚ



PEC Online



Diploma en

**Gestión de
restaurantes**



El Diploma en Gestión de Restaurantes te ofrece...



Formar líderes gastronómicos visionarios que transforman la industria de A&B mediante la integración estratégica de protocolos de bioseguridad avanzados, tecnologías inteligentes y herramientas que aseguran el desarrollo de negocios en el segmento de los negocios de alimentos & bebidas. Impulsando operaciones rentables, sostenibles y altamente competitivas.

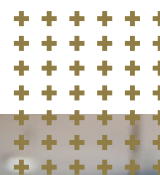
Evolucionamos hacia un modelo creativo que genera impacto real: restaurantes y negocios de alimentos & bebidas más eficientes, ofertas gastronómicas elevadamente rentables y equipos eficientes, donde el análisis de nuevas tendencias se convierte en una herramienta, y a la vez el motor de la innovación que eleva tu negocio de alimentos y bebidas a la excelencia global.



Es un espacio donde la experiencia se convierte en criterio gerencial, donde la intuición evoluciona hacia decisiones basadas en datos, y donde el restaurante deja de ser un emprendimiento vulnerable para transformarse en una empresa rentable, escalable y sostenible. Quien cursa este diploma no aprende a “hacer funcionar” un restaurante; aprende a leerlo, optimizarlo y hacerlo crecer con visión empresarial.

El diploma entrega herramientas concretas de gestión, control de costos, rentabilidad, marketing, operaciones, talento humano y uso aplicado para algunos cursos la inteligencia artificial, alineadas con los estándares actuales del mercado gastronómico global.





Certificación —

Certificado Internacional emitido por
La Fondation Le Cordon Bleu como
Certificado in Restaurante Management*

Diploma en Gestión de Restaurantes
emitido por la **Universidad Le Cordon Bleu**

(*) Los alumnos pueden optar por solicitar el
Certificado Internacional por el costo adicional
de S/1,200



Datos Generales



Inicio

22 de junio



Horario

Lunes, miércoles y viernes
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

72 sesiones



Modalidad Online

Clases sincrónicas



Inversión

+ Precio regular: ~~S/6.000~~

+ Promoción (50% dscto): **S/3.000***

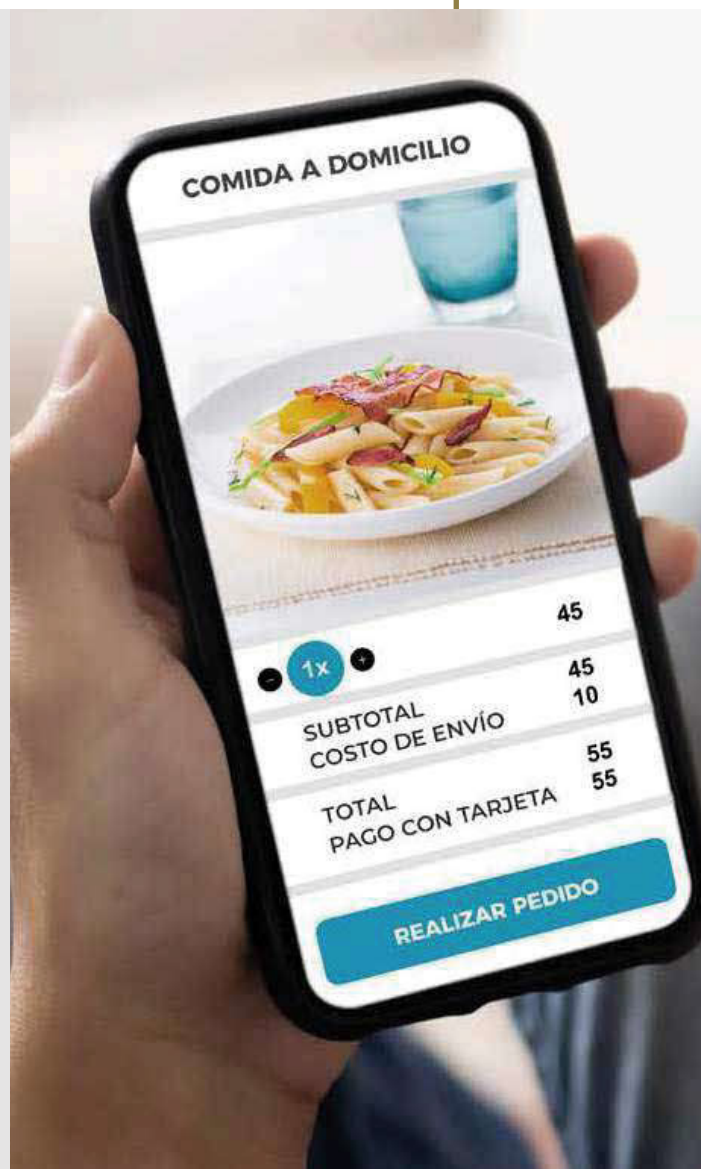
(*) Promoción con cupos limitados

(*) Requisitos técnicos mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps.

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



Nota importante:

- + Le Cord on Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución. Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



Malla curricular

MÓDULO 1: Diseño de negocios de restaurante

+ **Protocolos de Bioseguridad y Lineamientos de Barreras Sanitarias**

Conocerás los lineamientos para crear una barrera sanitaria ante una posible cadena de portadores del virus SRAS-CoV-2 durante las operaciones a través de la aplicación de principios y protocolos de bioseguridad

+ **Diseño y Equipamiento de Restaurantes**

Desarrollarás las habilidades para el diseño de espacios interiores y exteriores de un establecimiento de alimentos y bebidas, así como dar a conocer los diferentes equipos, métodos, conceptos y técnicas que se aplican en el equipamiento de los mismos

+ **Estrategias de Compra y Abastecimiento**

Obtendrás los conocimientos necesarios para el manejo del sistema logístico, el desarrollo de ejercicios y charlas magistrales acerca de la realidad del sector productivo

MÓDULO 2: Gestión y costos de negocios de restaurante

+ **Estructura de Costos**

Conocerás la forma de planificación, el manejo y desarrollo del costo, presupuesto y la cotización para eventos y catering. Así como el cálculo de los costos del servicio de Delivery

+ **Ingeniería del Menú**

Desarrollarás el criterio a aplicar en la selección y elección de todo el contenido que una Carta o Menú requiere para su elaboración, confección y desarrollo

+ **Gestión del Delivery**

Analizarás las herramientas y estrategias a adoptar para implementar eficientemente el sistema de reparto a domicilio, cumpliendo las normativas vigentes y satisfaciendo las exigencias que demanda el servicio



MÓDULO 3: Implementación de negocios de restaurante

+ Tecnología y Gestión de Alimentos

Obtendrás los conocimientos necesarios para cuidar y mantener la seguridad alimentaria durante todas las etapas de la cadena alimentaria, que incluyen la fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro, preparación y servicio

+ Marketing Gastronómico

Sabrás implementar estrategias que contribuyan al crecimiento de los negocios de alimentos y bebidas. Se desarrollarán temas relacionados a la evolución del marketing, el análisis del entorno y la aplicación de las 8 P's del Marketing Mix

+ Gestión del Capital Humano

Desarrollarás las competencias y habilidades específicas para manejar la productividad y satisfacción de los colaboradores, ello con el fin del logro de objetivos y al desarrollo de un buen clima organizacional

MÓDULO 4: Gerencia y control de negocios de restaurantes.

+ Estrategias de Franquicia

Reconocerás los conceptos y elementos que intervienen en la configuración de las franquicias y su desarrollo en el modelo del negocio. Se desarrollan los temas relacionados al sistema de franquicia, preapertura y apertura, y sus elementos integrantes; gestión empresarial y su estrategia

+ Gestión por Indicadores

Identificarás los indicadores que se utilizan en la gestión de un establecimiento de alimentos y bebidas, los factores que inciden en ella, desarrollando las herramientas necesarias para lograr los resultados esperados

+ Gerencia de Alimentos y Bebidas

Comprenderás los procesos de gestión de los objetivos económicos, operativos, de posicionamiento y de calidad. así como conocer la importancia de las políticas de mejora continua en los procesos transversales de atención al cliente interno y externo en un negocio de alimentos y bebidas. Se desarrollarán los temas de food and beverage manager, gestión de RRHH, customer experience management, controles de costos, gestión de marketing y finanzas

