



DIPLOMADO ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

OBJETIVO

Aplicar los fundamentos administrativos que permitan la proyección a largo plazo de los restaurantes, incrementando su productividad, competitividad y rentabilidad. Así como proporcionar al sector de restaurantes los elementos necesarios en las áreas administrativas, desarrollo de personal, finanzas y costos, y de la Mercadotecnia, para lograr un desarrollo organizacional estratégico de su empresa.

DIRIGIDO A

Gerentes de restaurantes, gerentes de alimentos y bebidas de instalaciones hoteleras, propietarios y personal vinculado con el sector restaurantero, interesado en contar con las herramientas y técnicas adecuadas para incrementar la productividad de sus establecimientos.

Para cursar el diplomado no se requiere título académico previo.

CONTENIDO DEL PROGRAMA

MÓDULO I

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES (16 h)

Objetivo:

El proceso administrativo constituye la base de desarrollo de toda gestión empresarial. Este modulo tiene como fin generar los conocimientos y habilidades que permitan alcanzar los resultados administrativos a través del diseño, valuación y ejecución de los objetivos organizacionales para así gestionar más eficazmente la estructura organizativa del restaurante, optimizando el rendimiento,

PLANEACIÓN
ORGANIZACIÓN
DIRECCIÓN
CONTROL



MÓDULO II

MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA (24 h)

Objetivo:

Toda empresa debe mantenerse consiente y atenta del comportamiento de sus mercados y conocer la forma de manejar sus productos estratégicamente para continuar siendo competitivos en el medio, este modulo muestra técnicas combinadas que les permitirán realizar una mejor promoción del negocio en base a técnicas óptimas de marketing.

LA MERCADOTECNIA EN LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES ANÁLISIS DEL AMBIENTE

- Externo; Evaluación de la competencia y benchmarking
- Interno; Merchandising del restaurante

ESTRATEGIAS

- Estrategias de producto,
- Estrategias de precio,
- Estrategias de distribución; y
- Estrategias de promoción para el restaurante

POSICIONAMIENTO, COMUNICACIÓN INTEGRAL AL MARKETING

MÓDULO III

FINANZAS Y COSTOS (32 h)

Objetivo:

Este módulo permite conceptualizar los procedimientos financieros básicos y su utilidad como herramientas en el proceso de toma de decisiones, combinado con el desarrollo de técnicas de costeo que permitan tener un control permanente de los precios de venta, mejorar la gestión de compras y el control de almacenamiento de mercaderías

FINANZAS

- Análisis e Interpretación de Estados Financieros
- Indicadores Financieros
- Punto de Equilibrio
- Planeación y Presupuestos de Operaciones

COSTOS

- Control de Costos de Alimentos



- Métodos de control de costos en las diferentes áreas de un servicio de alimentos
- Gestión de compras y control de almacén
- Análisis de precios del menú

Módulo IV

ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (16 h)

Objetivo:

La calidad del servicio en la industria restaurantera se centra en gran medida en el recurso humano que en ella labora, es por ello que este módulo centra sus objetivos en el desarrollo de habilidades y conocimientos que permitan realizar procesos de reclutamiento, selección y capacitación del personal, basado en procesos sencillos y de bajos costos de implantación, incentivando y motivando así el equipo humano

RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

- Fuentes de reclutamiento
- Técnicas de selección
- Proceso de selección
- Evaluación y control de resultados

CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y DESARROLLO DE PERSONAL

- Inventario de necesidades
- Planeación
- Ejecución
- Evaluación y control de resultados
- Planeación del desarrollo
- Ejecución y control del desarrollo

MÓDULO V

COMUNICACIÓN Y LIDERAZGO (8 h)

Objetivos:

Este módulo especializa en el campo de la comunicación y liderazgo en su aplicación en empresas restauranteras, lo que le permitirá al administrador conocer e implantar habilidades de comunicación que le permitan establecer y mantener entre sus subordinados relaciones interpersonales y laborales más efectivas y constructivas como herramienta fundamental, lo cual redundará en la productividad y el crecimiento personal.



COMUNICACIÓN EFECTIVA Y RELACIONES HUMANAS
HABILIDADES DE COMUNICACIÓN
COMUNICACIÓN ASERTIVA

Modulo VI

GESTIÓN DE CALIDAD (24 h)

Objetivos:

La calidad en todos los aspectos de la organización es hoy en día la mayor preocupación de los empresarios y la más alta exigencia de los clientes. Este modulo permite conceptualizar y poner en práctica las metodologías mas actuales en el desarrollo de la calidad, así como también conocer en profundidad las disposiciones legales en materia de sanidad e higiene

CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN

- Programas de higiene,
- Procedimientos aplicables a producción.

CALIDAD EN LA OPERACIÓN

- calidad en el servicio

METODOLOGÍAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- TQM
- EFQM
- SIX SIGMA
- BALDRIGE

DISTINTIVOS

METODOLOGÍA

Modalidad Educativa: Presencial

Duración: 120 horas

NOTA: Dado que el programa es de índole presencial, es necesaria la asistencia de los participantes a cada uno de los módulos.

VALOR DE LA INVERSIÓN

El valor del Diplomado es de \$22,500.00

La inversión incluye: memorias en medio magnético de cada una de los módulos.



CUERPO DOCENTE

El programa será impartido por conferencistas de reconocida trayectoria y prestigio académico y profesional.

- **Adriana María Ramírez Camperos**, M. en Ing., Lic. en Administración. de Empresas.
- **Beatriz Helena Díaz Solano**, M. en Ing., Lic. en Administración Hotelera
- **Carlos Cortés Velásquez**, M. en Ing., Ingeniero Industrial
- **Oslaida F. Díaz López**, Esp. en Finanzas, Lic. en Economía
- **Otoniel Vásquez Loya**, Ingeniero Químico.
- **Susana Olagaray**, Lic. en Nutrición.
- **Víctor Manuel García Echevarría**, M. en Adm., Lic. en Economía.

NOTA: CULTURES se reserva el derecho de realizar las modificaciones necesarias en el cuerpo docente cuando así lo considere necesario.

FORMAS DE PAGO

- o Depósito bancario en la cuenta de HSBC N.º ()
- o Tarjeta de crédito: Realizar el pago en el Centro Universitario en Lenguas, Turismo y Empresas de Servicio, Dirección de Posgrados y Educación Continua.

Para legalizar la inscripción es necesario entregar el comprobante de pago en la Dirección de Posgrados y Educación Continua, o enviarlo vía fax al (777) 322 5957.

RECONOCIMIENTO ACADÉMICO

Los participantes en el Diplomado recibirán un certificado de asistencia y participación al evento, previo cumplimiento de los requisitos señalados.

INFORMES E INSCRIPCIONES

CENTRO UNIVERSITARIO EN LENGUAS, TURISMO Y EMPRESAS DE SERVICIO

M. en I. BEATRIZ HELENA DÍAZ SOLANO
DIRECCIÓN DE POSGRADOS Y EDUCACIÓN CONTINUA
CALLE VULCANO No. 10, FRACC. PARQUE AMERICA, COL. DELICIAS,
CUERNAVACA, MORELOS. C.P. 62330
TEL. (777) 322 2950, FAX (777) 322 5957,
[educacioncontinua@cultures.com.mx], [futuroestudiante@cultures.com.mx]



CUPÓN DE INSCRIPCIÓN

DIPLOMADO ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	MEDIO POR EL CUÁL SE ENTERÓ DEL PROGRAMA	
	AVISO <input type="checkbox"/>	FOLLETO <input type="checkbox"/>
	REFERIDO <input type="checkbox"/>	INTERNET <input type="checkbox"/>
	OTRO, CUÁL?	
	DATOS PERSONALES	
	RFC	
	NOMBRES	
	APELLIDOS	
	DIRECCIÓN RESIDENCIA	CIUDAD
	TELÉFONO RESIDENCIA	CELULAR
	E-MAIL	
	FECHA DE NACIMIENTO	
	PROFESIÓN Ó OCUPACIÓN	
	INTITUCIÓN DONDE ESTUDIÓ O ESTUDIA	
	DATOS LABORALES	
EMPRESA		
CARGO		
DIRECCIÓN OFICINA		
TELÉFONO - EXTENSIÓN	FAX	