



FORMACIÓN

Máster en Dirección de Restauración Moderna

Modalidad: eLearning || **Duración:** 60 créditos – 1 año académico || **Precio:** consultar web

Titulación

Máster en Dirección de Restauración Moderna. Título Propio de la Universidad Camilo José Cela conjuntamente con Bureau Veritas Centro Universitario.

Para recibir el Título es necesario tener una Titulación Universitaria o 1 año de experiencia laboral.

Con la realización del Máster se obtendrá el Título Propio de la Universidad Camilo José Cela. Las tasas de Expedición de Títulos no están incluidas en el precio del Máster.

Trámite de Apostilla de la Haya, para aquellos alumnos extranjeros que lo deseen, supondrá un total de 130 €, incluidos gastos de envío.

Presentación

El sector de la restauración es uno de los más importantes de nuestro país. El presente Máster permitirá a los profesionales y directivos, gestionar de forma eficaz todas las actividades relacionadas con la restauración, afrontando, los retos y oportunidades de un sector en plena expansión. Se abordarán todos los factores clave de éxito en este sector.

Destinatarios

El Máster en Dirección de Restauración Moderna, está dirigido a:

- El Máster, de carácter profesional, está dirigido en primer lugar a **gerentes y responsables que desempeñan actividades relacionadas con la restauración** y que han de tomar decisiones estratégicas para planificar, diseñar, estructurar y mejorar todos los procesos y la gestión que componen la dirección de restaurantes, todo ello con el fin de ofrecer los servicios idóneos a sus clientes y aumentar su competitividad en el mercado.
- A su vez, el Máster también está dirigido al **todo el personal que desee ampliar conocimientos en el sector de la restauración, con el objeto de desarrollar las competencias** necesarias para desempeñar las funciones de dirección de este sector.

Salidas Profesionales

Proporciona a los alumnos las **competencias necesarias para el ejercicio** de, entre otras, las siguientes **ocupaciones**:

- Empresarios y emprendedores del sector restauración.
- Gerentes y Directores de cadenas de restauración y restaurantes autónomos.
- Encargados de locales de restauración (en general).
- Encargados de áreas de servicio y producción en Cadenas de Restauración.
- Personal de servicio y producción del sector Hostelero.
- Profesionales del mundo de la hostelería en general.

Este Máster permite alcanzar una excelente proyección directiva dentro de un sector con un amplio margen de oportunidades, con clara **necesidad de nuevos profesionales competentes** que cuenten con la formación necesaria para enfrentarse a los nuevos retos de este campo en constante evolución.

Objetivos

El objetivo general del Máster es que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias que les permitan realizar una **gestión global de todos los aspectos que integran la dirección de un restaurante, que abarca las actividades del desarrollo de operaciones, gestión de los sistemas y las personas así como las actividades de la dirección de negocio**, haciendo uso de todas las herramientas necesarias en la optimización de los resultados de un restaurante, mejorando su competitividad en la sociedad moderna.

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

- Comprender la importancia de la planificación, y el control de las operaciones en las distintas áreas de un restaurante, con el propósito de evaluar las oportunidades de mejora en la prestación del servicio al cliente.
- Gestionar adecuadamente los recursos humanos a través del desarrollo del trabajo en equipo, tomando decisiones acertadas en la organización de tareas y gestión de conflictos.
- Transmitir a sus colaboradores una cultura de excelencia en la calidad del trabajo, aplicando los conceptos de los distintos modelos de calidad tanto en producto como en servicio.
- Asegurar el cumplimiento de los aspectos sanitarios, medioambientales y de seguridad en el trabajo, en el sector de la restauración.



FORMACIÓN

- Identificar y evaluar los aspectos importantes en la gestión económica y financiera en el sector de la restauración, realizando un diagnóstico de las situaciones que le permitan tomar decisiones estratégicas de impacto positivo en los resultados de negocio.
- Distinguir las distintas actuaciones de marketing aplicadas al servicio al cliente, identificando los perfiles del cliente en los mercados y desarrollando la cadena de valor a través del diseño estrategias competitivas.
- Aplicar herramientas de habilidades directivas en el desarrollo del talento humano, en base a los modelos de liderazgo, comunicación y gestión del cambio.
- Saber responder a las necesidades actuales de gestión del sector de la restauración en diferentes contextos al objeto de mejorar su competitividad.

Programa

Parte I - Desarrollo de Operaciones en la Restauración Moderna - 20 Créditos

- Gestión de Áreas y Producto.
- Planificación y Control de Operaciones.
- Habilidades para la Gestión de Personas.
- Principios de Gestión de la Calidad, la Seguridad y el Medio Ambiente.
- Servicio y Cadena de Valor

Parte II - Gestión de los Sistemas y Personas en la Restauración Moderna- 20 Créditos

- Control de Costes e Inventarios.
- Habilidades para un Servicio Eficiente.
- Liderazgo y Gestión del Cambio.
- Gestión de las Personas en un Entorno de Diversidad.
- Modelos de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.



FORMACIÓN

Parte III- - Dirección del Negocio de Restauración Moderna- 14 Créditos

- Gestión Económico-Financiera.
- Estrategia y Marketing en Restauración I.
- Estrategia y Marketing en Restauración II.
- Habilidades Directivas.
- Gestión Administrativa Básica.

Trabajo Fin de Máster - 6 Créditos

Contacto

Telf.: 902 35 00 77

mail: formación@bvbs.es