



ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

Este sector es una de las actividades con mayor proyección y expansión en nuestro país y en el mundo. Por lo mismo, se necesitan profesionales altamente calificados para afrontar con éxito los retos del futuro.

Con la administración se logra “que las cosas se hagan”. Un buen Administrador de Restaurantes es aquél que logra que un restaurante funcione con éxito y perdure. Nuestra carrera te enseñará a utilizar la administración para manejar negocios prósperos que te convertirán en una persona exitosa.

Al finalizar los estudios podrás:

- 1.- Administrar más eficazmente la estructura organizativa del restaurante, optimizar el rendimiento, incentivando y motivando el equipo humano.
- 2.- Planificar y controlar mejor los gastos de mercancías, del personal e impuestos.
- 3.- Mejorar las compras y el control del almacén de mercancías.
- 4.- Conocerás a profundidad las disposiciones legales en materia de sanidad e higiene y aplicar las recomendaciones prácticas que ofrece el curso.
- 5.- Realizarás una mejor promoción del negocio en base a técnicas óptimas de marketing.

Km. 58 Carr. México-Cuautla, Hacienda Panoaya, Amecameca, Méx. 56900

Tel: 01-800-014-1415

Internet: www.institutomaurer.com.mx E-mail: dudas@institutomaurer.com

PROGRAMA DE ESTUDIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1

Introducción a la restauración. Breve historia y situación actual. **Administración y organización de la pequeña y mediana empresa.** La planificación de los recursos humanos. **Gestión económica.** Gestión económica y planificación del beneficio.

UNIDAD DIDÁCTICA 2

Seguridad e higiene. Educación sanitaria y seguridad en el trabajo. **Comercialización y promoción.** La calidad de servicio. **Video I.**

UNIDAD DIDÁCTICA 3

Introducción a la restauración. Tipos de establecimientos. **Administración y organización de la pequeña y mediana empresa.** Estructura organizativa. **Gestión económica.** Control de las compras, recepción y almacenamiento de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4

Seguridad e higiene. Higiene personal. **Comercialización y promoción.** Análisis de los clientes. **Video II.**

UNIDAD DIDÁCTICA 5

Introducción a la restauración. La oferta de la restauración. **Administración y organización de la pequeña y mediana empresa.** Descripción de las funciones, perfiles profesionales y su evaluación. **Gestión económica.** Cálculo de los precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 6

Seguridad e higiene. En instalaciones, equipo y maquinaria. **Comercialización y promoción.** El entorno y el mercado. **Video III.**

UNIDAD DIDÁCTICA 7

Introducción a la restauración. Geografía gastronómica. **Administración y organización de la pequeña y mediana empresa.** Gestión de los recursos humanos. **Gestión económica.** Control de costos de personal.

UNIDAD DIDÁCTICA 8

Seguridad e higiene. Higiene en la manipulación de los alimentos. **Comercialización y promoción.** La comunicación. **Video IV.**

UNIDAD DIDÁCTICA 9

Introducción a la restauración. Introducción a la dietética y a la nutrición. **Administración y organización de la pequeña y mediana empresa.** Planificación y control del trabajo. **Gestión económica.** Contabilidad financiera y obligaciones fiscales.

UNIDAD DIDÁCTICA 10

Seguridad e higiene. Seguridad en el trabajo y prevención de accidentes. **Comercialización y promoción.** Marketing en acción. **Video V.**