

Postgrado en Gestión de Restauración y Hostelería

Potencia tu carrera profesional con esta formación superior en hostelería. Con este curso aprenderás a dominar las principales áreas en el sector de la restauración, adquirirás conocimientos de gestión de una empresa hostelera pasando a nivel teórico por las áreas de Alimentos y Bebidas, Recursos Humanos, Habilidades Directivas, Comercialización y Marketing, Gestión Económica-Financiera y la Estructura Hotelera.

DURACIÓN

9 meses (octubre-junio)

HORARIO

Los lunes de 9 a 13h y de 15 a 19h

REQUISITOS DE ACCESO

- * Tener formación en el sector
- * Tener una titulación universitaria
- * Ser profesional en activo con cargo de responsabilidad (experiencia mínima demostrada).

TITULACIÓN

- **Diploma en Gestión de Restauración y Hostelería**

Titulación propia de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona reconocida por el Gremio de Hoteles de Barcelona y el Gremio de Restauración de Barcelona

PROGRAMA

ÁREA 1 – ALIMENTOS Y BEBIDAS

Gestión de F&B
Gestión de Compras
Banquetes
Colectividades

ÁREA 2 – RECURSOS HUMANOS

Dirección de Equipos
Técnicas de Motivación
Inteligencia Emocional
Selección y Formación de Personal
Gestión de Personas

ÁREA 3 – HABILIDADES DIRECTIVAS

Liderazgo
Técnicas de Comunicación
Gestión del tiempo
Dirección General

ÁREA 4 – COMERCIALIZACION Y MARKETING

Elaboración práctica de un Plan de Marketing
Análisis de Mercados /Tipología de clientes
Técnicas de venta
Merchandising
Atención al cliente
Marketing digital

ÁREA 5 – GESTION ECONOMICA-FINANCIERA

Análisis económico-financiero
Derecho tributario y mercantil
Gastos Generales

ÁREA 6 – ESTRUCTURA HOTELERA

División de Alojamiento
Análisis Departamental