

Curso Universitario  
**Experto en Dirección de Restaurantes**  
Cómo conseguir un restaurante de éxito



15 créditos - 450 horas lectivas

Formación Online



## El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

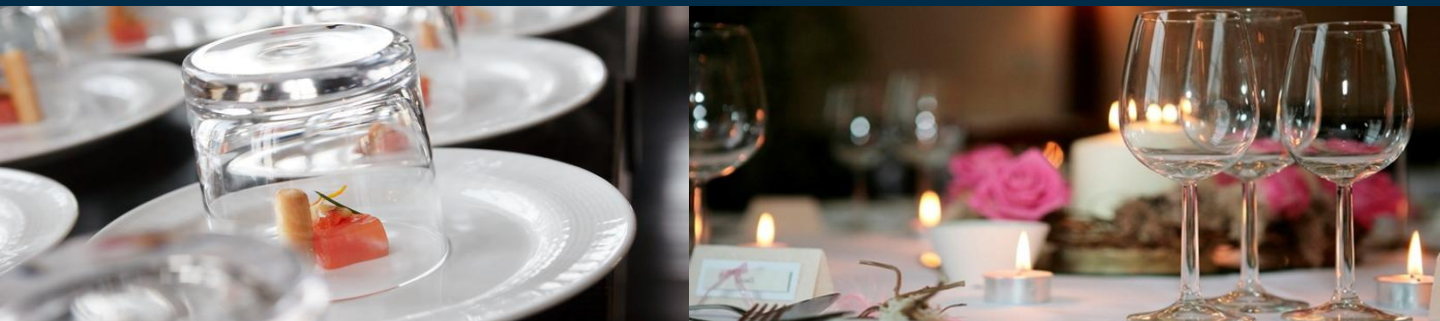
persigue profesionalizar el sector de la restauración y la hostelería, tanto en el ámbito gastronómico como en el de la gestión empresarial.

**“ISGEG: Situada en Barcelona y abierta al mundo de la hostelería”**



### Los objetivos del ISGEG :

- Flexibilidad y adaptación a los alumnos, gracias a las últimas tecnologías de formación online.
- Creación y difusión de contenidos formativos innovadores en el sector de la gastronomía, la restauración y la hostelería.
- Accesible desde cualquier lugar del mundo.



## ¿ Qué le aportará este curso?

- ✓ Poder organizar de forma eficaz la gran cantidad de variables de gestión que requiere un restaurante: cuantitativas, operacionales, marketing, compras, planificación de la oferta, etc
- ✓ Toda una serie de herramientas de gestión aplicables a cada área del negocio.
- ✓ Una visión estratégica del negocio para poder desarrollarlo y mejorarlo.
- ✓ Nuevas habilidades de gestión para dirigir un restaurante y/o un área de restauración.
- ✓ Un rigor para realizar un mejor análisis de gestión y poder tomar decisiones más eficaces y eficientes en el restaurante.
- ✓ Un sistema integral de planificación y organización del negocio de restauración.

**Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.**





## Contenidos del Curso:

### **Módulo 1: Gestión cuantitativa del restaurante.**

- 1.1: Introducción a la gestión cuantitativa de restaurantes.
- 1.2: La gestión de los costes del restaurante.
- 1.3: La gestión cuantitativa de los ingresos del restaurante.
- 1.4: Rentabilidad y gestión presupuestaria del restaurante.

### **Módulo 2: Gestión de las operaciones y Sistemas de calidad en restauración.**

- 2.1: Los factores que regulan la organización del restaurante.
- 2.2: La gestión por procesos en la empresa de restauración.
- 2.3: El control eficaz de las operaciones del restaurante.
- 2.4: Los sistemas de gestión de la calidad aplicables a restauración.
- 2.5: La calidad experiencial en la restauración. un nuevo modelo de gestión.
- 2.6: El modelo de autodiagnóstico en la empresa de restauración.

### **Módulo 3: Gestión de RRHH y Personal en hostelería.**

- 3.1: Planificación y organización de RRHH.
- 3.2: Mejorar el desempeño del equipo humano.
- 3.3: Motivación y liderazgo.
- 3.4: Comunicación.





## Contenidos del Curso:

### **Módulo 4: Marketing y Ventas del Restaurante.**

- 4.1: Introducción al marketing de restaurantes.
- 4.2: Satisfacción y fidelización de clientes.
- 4.3: Fijación y gestión de precios.
- 4.4: El túnel de ventas del restaurante.
- 4.5: Promociones, comercialización y ventas del restaurante.

### **Módulo 5: Gestión Económico - Financiera del restaurante.**

- 5.1: La gestión patrimonial del restaurante.
- 5.2: Fiscalidad de la empresa de restauración.

### **Módulo 6: Social Media Restauranting, como aprovechar la tecnología en un restaurante.**

- 6.1: Introducción a la informática y las nuevas tecnologías.
- 6.2: El modelo tecnológico, un nuevo reto para los restaurantes.
- 6.3: E-commerce para restaurantes.
- 6.4: Tipos de redes sociales y oportunidades.
- 6.5: Reputación online, el poder de la recomendaciones.

### **Módulo 7: Compras y Negociación con Proveedores.**

- 7.1: Aprovisionamiento y gestión de stocks.
- 7.2: La gestión de la trazabilidad de los productos alimentarios.
- 7.3: Estrategias de organización de un departamento de compras.
- 7.4: Proveedores: búsqueda, selección y evaluación.



## Profesores expertos en el sector



### **Josep María Vallsmadella**

Consultor en hostelería desde hace más de 15 años, especializado en Marketing y Gestión de Restaurantes.



### **Luis Codó**

Con más de 15 años de experiencia, ha dirigido proyectos de consultoría a nivel internacional en la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo los enfoques ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español. Ha sido empresario de restauración y hotelero



### **Javier Gómez Utrera**

Gerente del Departamento de RRHH de una multinacional líder en el sector de restauración de comida rápida durante 8 años y con una larga trayectoria y experiencia en el sector como Dir. De Recursos Humanos.



### **María Josep Negro**

Ha realizado numerosos proyectos para grupos hoteleros y de restauración, donde ha participado en el diseño e implementación de planes de calidad, muchos de ellos bajo la metodología SICTED.

**En línea directa con usted...!!!**



## Profesores expertos en el sector



### **Gabriel Mayol**

Con más de 10 años de experiencia en el sector de la hostelería y turismo, especializado en las áreas de compras y dirección de F&B



### **Antonio Pérez Bernabéu**

En la actualidad es socio-director de la mercantil SOLGEST ASESORES, S.L., empresa dedicada al asesoramiento fiscal, contable y laboral.



### **Diego Coquillat**

En los últimos 15 años ha trabajado y colaborado con empresas relacionadas con internet, el marketing, el turismo, los restaurantes y la gastronomía

**En línea directa con usted...!!!**



## Las garantías de ISGEG:

- Una plataforma de contenidos propia, con el consiguiente control y garantía de funcionamiento ininterrumpido.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- Actividades de Evaluación Continua (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades.
- Aprendizaje colectivo, ya que se comparte información y se generan nuevas ideas dentro del foro.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG

## Metodología del programa

1. Una planificación de 450 horas de trabajo.
2. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
3. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
4. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
5. Una gran interacción con el resto de alumnos a través de los chats, y del propio campus virtual del ISGEG.





- ✓ **Precio del curso:**
  - ✓ Pago fraccionado: 1.620€
  - ✓ Pago al contado 1.500€.
- ✓ **Periodo lectivo:** de Octubre a Junio
- ✓ **Descuento Especial del 10%** para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a FEHR.
- ✓ **Consultar precios** para grupos de empleados de una misma empresa.
- ✓ **Doble titulación:**

Una de carácter universitario por UDIMA:  
Título de Experto en Dirección de Restaurantes por la Universidad a Distancia de Madrid (acredita el nivel y la calidad docente)

Otra de reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).



Para más información  
contactar con:  
**Federica Moratti**

[fmoratti@isgeg.org](mailto:fmoratti@isgeg.org)

**¡Matricúlate...!!**



Formación online

<http://www.isgeg.org>

