



FORMACIÓN ONLINE

10 créditos
250 horas lectivas



PROGRAMA

DIRECTOR EN DISEÑO Y GESTIÓN DE OPERACIONES EN RESTAURACIÓN

CÓMO MEJORAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO

EN COLABORACIÓN CON:





El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Un equipo de profesionales que ha estado vinculado a empresas de hostelería tanto a nivel operativo como directivo. Sabemos que los resultados son fruto del trabajo bien hecho, y de un buen sistema de gestión. Por ello nuestro modelo de formación propone:

1. Una formación mixta, presencial u online.
2. Contenidos accesibles en cualquier momento y lugar.
3. Itinerarios de formación flexibles y personalizados.
4. Una respuesta a los problemas a los que se encuentra nuestro equipo.

“ISGEG: formación para profesionales de la restauración y la hostelería”

Nuestros objetivos:

- Ayudarte a disponer de tiempo para pensar en lo importante, y no ir apagando fuegos constantemente.
- Eliminar la frustración que tenemos al no conseguir que nuestro equipo vea el negocio como nosotros queremos.
- Orientarte en cómo afrontar determinadas situaciones, en las que no sabes qué herramientas aplicar.
- Saber cómo alcanzar el rendimiento esperado. (los costes se disparan, las ventas crecen poco, y los márgenes se mantienen estancados).



PROGRAMA
DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN



¿ Qué le aportará este curso?

- Saber cómo organizar los procesos de producción de alimentos y bebidas. Diseñando y gestionando las instalaciones, equipamientos, y personas con la finalidad de disponer de la propuesta gastronómica más rentable y atractiva para su cliente.
- Entender y mejorar la organización de los procesos de producción de cocina, mediante la aplicación de las más novedosas tecnologías de producción, conservación, etc.
- Saber cómo planificar la oferta gastronómica, establecer precios y analizar su aportación al negocio.
- Identificar las tendencias gastronómicas, y mejorar los aspectos nutricionales y dietéticos, con la finalidad de adaptarse a las necesidades especiales de la demanda.
- Disponer de un método para el control eficaz y la mejora de la rentabilidad del área de alimentos y bebidas.
- Comprender y aplicar los conceptos básicos de trabajo en equipo como estrategia empresarial de éxito.

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

PROGRAMA

DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN



Contenidos del Curso:

Módulo 1: ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE OPERACIONES Y SISTEMAS DE CALIDAD. (3 créditos)

- 1.1 Los factores que regulan la organización del restaurante.
- 1.2 La gestión por procesos en la empresa de restauración.
- 1.3 El control eficaz de las operaciones del restaurante.
- 1.4 Los Sistemas de Gestión de Calidad aplicables a Restauración.
- 1.5 La Calidad Experiencial en la Restauración.
- 1.6 El modelo de autodiagnóstico en la empresa de restauración.
- 1.7 Caso práctico

Módulo 2: ESPECIALISTA EN DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA RESTAURACIÓN. (2 créditos)

- 2.1 Propuestas gastronómicas equilibradas.
- 2.2 Dietética para casos especiales (escuelas, mayores, hospitales, celíacos, etc.).
- 2.3 Manipulación de Alimentos.
- 2.4 APPCC y gestión de la calidad de los productos.
- 2.5 Producción propia y etiquetaje .
- 2.6 Caso práctico.

PROGRAMA

**DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN**



Contenidos del Curso:

Módulo 3: ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE RR.HH. Y PERSONAL EN HOSTELERÍA. (2 créditos)

- 3.1 La gestión de los RR.HH. del restaurante.
- 3.2 Formación, dirección, motivación y liderazgo de los RR.HH. en restauración.
- 3.3 Planificación estratégica y gestión de los RR.HH. en empresas de restauración.
- 3.4 El proceso de contratación de calidad y la Importancia de la Rotación (Turn Over) de empleados.

Módulo 4: ESPECIALISTA EN PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO EQUIPAMIENTOS DE COCINA. (3 créditos).

- 4.1 Organización de la producción y procesos en cocina. Tecnologías de gestión de equipos de cocina
- Organización y funciones del departamento F&B.
- La propuesta gastronómica.
- Producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Maquinaria y utensilios.
- 4.2 Principios básicos de diseño de cocinas.
- Aspectos técnico-legales.
- Definición de áreas de trabajo.
- Definición de flujos de trabajo.
- Principales equipos de cocina.
- 4.3 Cocinas centrales. Gestión de producción en cocinas centrales.

PROGRAMA

DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN



Profesores expertos en el sector



Lluís Codó.

CEO de la empresa HORECA SOLUTIONS. Ha dirigido una gran cantidad de proyectos de asesoramiento a nivel internacional, enfocados a la mejora de la gestión en empresas de hostelería bajo las normas ISO, EFQM y Sistema de Calidad Turístico Español. Atesora una gran experiencia práctica al haber sido empresario de restauración y hotelero. Colabora asiduamente como profesor invitado en entidades como la UOC (Universidad Oberta de Catalunya), Basque Culinary Center, EUHT Sant Pol de Mar y CIB (Culinary Institute Barcelona).



Elena Maestre González

Colaboradora en la realización del estudio Epidemiológico Nutricional de Cataluña 2002 (ENCAT). Investigadora de campo IMIM- PRBB en la realización del estudio de campo de ámbito estatal PREDIMED. Docente del centro de enseñanza CIREMP en cursos de Auxiliar de Geriatria y Reciclaje en Dietética. Consulta privada de dietética. Docente colaboradora en formación : Generalitat de Catalunya, Gremio pasteleros de Barcelona, Escuela de cocina BellArt, UAB "Consejo Alimentario en la AP de Salud". Formadora en Manipulación de alimentos y asesora en APPCC.



Manel Morillo

Director General de conocidas cadenas del sector. Ponente Habitual en congresos y eventos del canal.Horeca. Publica habitualmente artículos especializados en blogs de prestigio. Experto en operaciones y gestión e innovación hostelera, Especializado en procesos de digitalización Horeca.Más de 30 años de experiencia en el sector de alto nivel.



Daniel José Gaioso Vaz Carvalho de Azevedo.

Licenciado en Ingeniería alimentaria, y posgrado en innovación alimentaria y salud por las Escola Superior de Biotecnologia (ESB) da Universidade Católica Portuguesa (UCP) do Porto. Máster en Gestión Hotelera. Máster en Science en Innovación Alimentaria. Experiencia profesional de más de 17 años en restauración trabajando en colectividades, restauración comercial y de eventos en cocinas centrales.

¡En línea directa con usted...!

PROGRAMA

DIRECTOR EN DISEÑO Y GESTIÓN DE OPERACIONES EN RESTAURACIÓN



Las garantías de ISGEG

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día los 365 días del año.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- El objetivo es que completes tu formación, y te sirva para tu evolución profesional.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.
- Sabemos que hay que estar en el negocio muchas horas al día. Por ello, saber cómo aprovecharlas al máximo es el objetivo.
- A veces no sabes qué herramientas aplicar en una determinada situación. Por eso aquí encontrarás herramientas prácticas para todas las áreas de gestión de tu restaurante.

Metodología del ISGEG

1. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
2. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
3. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
4. Un **calendario personalizado** para cada alumno
5. Un **plan de acción personal** para cada alumno, con el objetivo de ayudarlo a priorizar sus objetivos e implementarlos en el negocio.
6. **Herramientas de gestión**, testadas en proyectos de restauración reales.
7. **Actividades de Evaluación Continua** (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades. No se trata de memorizar para ir a un examen final, sino que vas a aprender haciendo.

PROGRAMA

DIRECTOR EN DISEÑO
Y GESTIÓN DE OPERACIONES
EN RESTAURACIÓN



✓ Precio del Programa:

- ✓ Pago fraccionado: 390€ /mes por tres meses.
- ✓ Pago al contado 1050€.

Periodo lectivo: de septiembre a junio.

Descuento Especial para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a FEHR o elTenedor.

Consultar precios para grupos de empleados de una misma empresa.

Titulación:

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 el siguiente
email o teléfono**

webmaster@isgeg.edu.es

Teléfono: 931 003 614

www.isgeg.edu.es



fundae.es

El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE.

Todos nuestros cursos son bonificables.

¡Matricúlate...!



www.isgeg.edu.es

EN COLABORACIÓN CON:

