



Introducción a la gestión y dirección en restauración y hostelería

CÓDIGO DEL CURSO: 2021ci07

FECHA DE INICIO: a partir del 1 de febrero de 2022

FECHA DE FINALIZACIÓN: 31 de mayo de 2022

Al tratarse de una formación autogestionada online, las/los estudiantes son responsables de finalizar la formación dentro del curso académico en el que se hayan matriculado. Una vez finalizado el curso académico, aquellas/os estudiantes que no hayan finalizado la formación deberán matricularse de nuevo para poder finalizarla y obtener el título.

DIRECCIÓN ACADÉMICA:

- D. Daniel Marín. Investigador doctor. Departamento de Trabajo Social y Servicios Sociales. Universidad Pablo de Olavide.

DIRECCIÓN EJECUTIVA:

- D. Luis Morón Laguillo. COO de The Restaurant MBA.

NÚMERO DE HORAS DE DOCENCIA: 37,5 (5 créditos ECTS).

MODALIDAD: online autogestionado por las/los estudiantes.

PRECIO DE MATRÍCULA: 450,00 € (incluye gastos de expedición del certificado-diploma de aprovechamiento).

WEB: <https://www.upo.es/olavideencarmona/cursos-desarrollo-profesional-avanzado/programacion/introduccion-gestion-direccion-restauracion/>

AUTOMATRÍCULA: <https://www.upo.es/fundaciones/matricula-online/>





OBJETIVOS:

En el contexto de recuperación después de los efectos de la Covid-19, se ha identificado la falta de recursos humanos en el mercado laboral de la restauración y la hostelería. Este efecto habría sido provocado por la definición de este sector como un mercado laboral refugio para personas en transición a otros objetivos laborales y para perfiles profesionales poco cualificados.

Esta realidad contrasta con el incremento de la competitividad en el sector y con las diferentes transformaciones que ha experimentado la restauración y la hostelería para adaptarse a las nuevas circunstancias provocadas por las restricciones sanitarias.

El objetivo principal de este curso es introducir a los alumnos en un conocimiento global de la hostelería y la restauración para que puedan conocer todas las áreas de negocio dentro del sector. Esta introducción pretende ser principalmente práctica para que puedan desarrollar sus conocimientos directamente a través del ejercicio profesional o mediante otras formaciones más especializadas en las escuelas de hostelería.

Los diferentes módulos de este curso van orientados a abordar las grandes líneas de conocimiento necesarias, bien para poner en marcha un negocio de restauración y hostelería, bien para mejorar la cualificación profesional de quienes ya se encuentran trabajando en este sector. De este modo, se aborda el plan de negocio, el desarrollo de marca, las operaciones de cocina y las operaciones de sala, el marketing online, presupuestos, recursos humanos o interiorismo y arquitectura.

En conclusión, este curso pretende ofrecer una formación teórica y práctica para modelar perfiles que puedan iniciar a partir de aquí una carrera profesional en el sector de la hostelería y restauración. Asimismo, también pretende ser una formación de reciclaje para empresarios del sector y un curso de aterrizaje para quienes desean emprender nuevos negocios en la restauración y la hostelería.





COMPETENCIAS

Competencias generales:

A) Competencias instrumentales:

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad de organización y planificación.
- Capacidad de gestión del conocimiento.
- Resolución de problemas.

B) Competencias interpersonales:

- Adquirir valores y principios éticos para el desarrollo empresarial.

C) Competencias sistémicas:

- Aprendizaje autónomo.
- Creatividad.

Competencias específicas:

A) Competencias académicas (saber):

- Conocimiento general del sector de la hostelería y la restauración.
- Conocimientos de administración y dirección de empresas de hostelería y restauración.
- Organización empresarial relativa al sector de la hostelería.

B) Competencias disciplinares (hacer):

- Adquirir capacidades de planificación y organización para el diseño de estrategias empresariales enfocadas a la dirección en hostelería y restauración.
- Adquirir los conocimientos necesarios para la gestión de una empresa de restauración.
- Conocer las diferentes áreas de acción y gestión en el entorno de las empresas de restauración.





DESCRIPCIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LOS CONTENIDOS:

A) Metodología del programa:

El desarrollo de esta formación se sustenta sobre una metodología que combina eficazmente el contenido teórico y práctico, siguiendo unos principios participativos y activos del aprendizaje que requieren una importante voluntad por parte del alumnado.

La modalidad para la impartición es online autogestionada. Todo el contenido de la formación se encuentra en la plataforma de contenidos y el alumnado gestiona el proceso de aprendizaje según sus propias necesidades. Al tratarse de una formación de 5 ECTS, el alumnado precisaría de un mes, aproximadamente, para completar los contenidos, dedicando dos horas diarias.

El alumnado tendrá a su disposición los contenidos y recursos que componen el curso:

- Recursos de auto-aprendizaje.
- Programa formativo y guía didáctica de aprendizaje.
- Documentación de apoyo.

B) Descripción de contenidos:

MÓDULO I. MODELO Y PLAN DE NEGOCIO

1. Capítulo 1. Modelo de negocio.
2. Capítulo 2. Plan de negocios económico-financiero.
3. Capítulo 3. Plan de negocios técnico.
4. Capítulo 4. Inversión y financiación.
5. Capítulo 5. La forma societaria.

MÓDULO II. DESARROLLO DE MARCA

1. Capítulo 1. El nacimiento.
2. Capítulo 2. Las raíces.
3. Capítulo 3. Consolidar la marca.
4. Capítulo 4. ID de marca.
5. Capítulo 5. Mi marca en la calle hoy.





MÓDULO III. INTERIORISMO Y ARQUITECTURA

1. Capítulo 1. El anteproyecto.
2. Capítulo 2. Planificando.
3. Capítulo 3. Los sentidos.
4. Capítulo 4. Estilo.

MÓDULO IV. DIRECCIÓN Y GESTIÓN

1. Capítulo 1. Costes directos & indirectos.
2. Capítulo 2. Escandallos y precios.
3. Capítulo 3. Ingeniería de menú.
4. Capítulo 4. La carta.
5. Capítulo 5. RSC.
6. Capítulo 6. Gestión

MÓDULO V. MI PRESUPUESTO

1. Capítulo 1. El archivo.
2. Capítulo 2. Introducción de datos.
3. Capítulo 3. Medidores financieros.

MÓDULO VI. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

1. Capítulo 1. Necesidades.
2. Capítulo 2. En búsqueda.
3. Capítulo 3. La bienvenida.
4. Capítulo 4. Relaciones laborales.
5. Capítulo 5. Costes derivados.
6. Capítulo 6. Fidelizar el cliente interno.

MÓDULO VII. OPERACIONES DE SALA

1. Capítulo 1. Organización.
2. Capítulo 2. Técnicas de venta.
3. Capítulo 3. El vino y su arte.
4. Capítulo 4. Notas.





MÓDULO VIII. OPERACIONES DE COCINA

1. Capítulo 1. Organización.
2. Capítulo 2. Seguridad alimentaria.
3. Capítulo 3. Control de costes.
4. Capítulo 4. Presentaciones.

MÓDULO IX. COMPRAS Y ALMACÉN

1. Capítulo 1. Compras.
2. Capítulo 2. Almacén.
3. Capítulo 3. Inventarios.

MÓDULO X. MARKETING ONLINE

1. Capítulo 1. Introducción.
2. Capítulo 2. Céntrate en lo importante.
3. Capítulo 3. Tu carta de presentación en Internet.
4. Capítulo 4. Nuevas soluciones en restauración.
5. Capítulo 5. Haz que te encuentren en Google.
6. Capítulo 6. Fideliza y gana nuevos clientes.
7. Capítulo 7. Invierte para aumentar tus reservas.
8. Capítulo 8. Influencers.
9. Capítulo 9. Extra de soluciones.
10. Capítulo 10. No inviertas a lo loco.

Cada capítulo integra sus propios casos prácticos para poder entender mejor los conceptos y verlos con respecto al desarrollo empresarial.

PROFESORADO Y CUERPO PEDAGÓGICO:

- D. Román Alberca.
 - Experto en Marketing y Redes Sociales.
 - CEO en Gourmedia.
 - Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía.
- D. Peter Estebe.
 - Consultor en restauración y hostelería.
 - Empresario.





PERFIL DEL ALUMNADO:

Se han establecido tres tipos de perfiles de alumnado para esta formación, en función de las etapas en las que se encuentren de sus carreras profesionales:

- Alumnado sin formación en hostelería que busca dotarse de alguna cualificación inicial con dos objetivos: trabajar o emprender en hostelería.
- Alumnado con experiencia en hostelería, sea laboral o académica que desea obtener una formación global para consolidar su perfil o para emprender en hostelería.
- Alumnado empresario autoimpulsado en hostelería, sin conocimientos previos o generales sobre el sector que desea comenzar a reciclarse para mejorar su perfil empresarial.

En todos los casos, no se precisan requisitos previos ni específicos, más allá del dominio del español como lengua vehicular.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

A) Metodología y planificación:

La metodología de aprendizaje de esta formación es online autogestionado. Esto implica que va incluido el proceso de evaluación consistente en dos criterios: asistencia controlada por la finalización de módulos y realización de test de evaluación obligatorios al final de cada lección. El objetivo de esta formación no es alcanzar un título habilitante sino los conocimientos necesarios para iniciarse en la gestión y dirección de restauración en hostelería. Además, podrán introducirse otras modalidades de evaluación que aseguren la calidad del curso.

Una vez terminado el curso, el alumnado podrá solicitar el diploma acreditativo, cuyo importe forma parte de la matrícula.

B) Calidad:

De manera complementaria se realizará la evaluación de la calidad de la formación a través de un cuestionario de satisfacción dirigido a estudiantes y docentes.

Esta evaluación consistirá, por un lado, en un cuestionario de satisfacción en el que las/los estudiantes evaluarán la gestión realizada por la organización, la información recibida antes y durante la formación, los recursos audiovisuales y de docencia, la duración y calidad de la jornada y la valoración general de la gestión.





Del mismo modo se evaluarán los contenidos de la acción formativa, el programa y su cumplimiento, el interés y profundización de los temas tratados y la calidad de las/los docentes.

Por otro lado, se realizará la evaluación de la satisfacción de las/los docentes, valorando el servicio prestado por la organización antes y durante la acción formativa, las infraestructuras y plataforma de enseñanza online, los medios técnicos y audiovisuales y la gestión en general.

Todas estas consideraciones, junto a las sugerencias aportadas por estudiantes y docentes, serán remitidas al equipo de coordinación de los Cursos de Desarrollo Profesional Avanzado con el objeto de mejorar todos los puntos críticos en futuras ediciones y alcanzar la calidad deseada mediante los procesos de mejora continua.

