Especialista universitario en dirección de empresas de restauración y food and beverage. 3ª edición. Distancia

CURS
2020-2021
PREINSCRIPCIÓ
03/12/19 fins al 06/09/20
MATRÍCULA
03/12/19 fins al 06/09/20
IMPORT MATRÍCULA
4500 €

EXPEDICIÓ DE TÍTOLS ACADÈMICS
Se aplicará la tasa vigente en el momento de la expedición del título
LÍMIT D'ALUMNES
0

TIPUS
Especialista universitari
CATEGORIA/ES
Empresa, Turisme
CRÈDITS
29 ECTS
MODALITAT FORMATIVA
No presencial

COORDINACIÓ
Yésica Banzi

932278090
ybanzi@ostelea.com
ORGANITZACIÓ
Centre de Formació Contínua UdL
C/Jaume II, 71
Campus de Cappont
25001 - Lleida

Tlf: 973703383
Fax: 973703377
formaciocontinua@udl.cat

PRESENTACIÓ

Adentrándose en las diferentes áreas funcionales de la empresa, pero siempre teniendo en cuenta el sector y el posible cliente al que va dirigido, los participantes del programa superior desarrollarán competencias para la dirección y gestión de empresas que se enfoquen al sector.
A través de un sistema de evaluación online dividido en dos grandes bloques evaluables (primer parcial y segundo parcial a realizar de forma presencial tras superar las distintas unidades de forma online), la propuesta empieza con una visión general del sector y una reflexión estratégica sobre la empresa. En este primer bloque (primer parcial) se profundiza en el diseño de la estrategia de marketing y en la gestión y organización de los recursos humanos en el sector de la restauración, con la finalidad de trabajar competencias orientadas al desarrollo de habilidades personales y profesionales de los participantes.
En el segundo bloque (segundo parcial) se trabajan los aspectos vinculados a la gestión de la empresa: temas económicos-financieros, y la gestión operativa interna del departamento.

PROGRAMA

Estrategia, comercialización y marketing de empresas de restauración

- Análisis y planificación estratégica
- Estrategias de marketing y comercialización. Client experience

Gestión de personas y aspectos legales

- Recursos humanos y habilidades directivas
- Aspectos legales

Gestión económica-financiera

- Contabilidad y finanzas
- Gestión presupuestaria

Gestión operativa interna de la empresa

- Gestión de operaciones y calidad en los servicios de restauración
- Gestión de compras. Food and beverage

PROFESSORAT

Fuxá Soriano, Pepe

Lajarín Cano, Juan

Maria Paola Hermosilla Villalba

Papasseit Boix, Marta

ALTRES INFORMACIONS

REQUISITS D'ADMISSIÓ

Se recomienda que los alumnos tengan, como mínimo, bachillerato o ciclo formativo de grado medio

PROCEDIMENT DE SELECCIÓ

En el proceso de admisión se tendrán en cuenta los siguientes elementos:
- Expediente académico
- Currículum vitae
- Experiencia profesional específica en el ámbito del máster
- Carta de motivación y/o entrevista personal

PERÍODE EN QUÈ S'IMPARTEIX

Data inici 07/09/20 - Data finalització 28/06/21

LLOC ON S'IMPARTEIX

Ostelea Campus virtual Ostelea

INFORMACIÓ COMPLEMENTARIA

imatges

Enllaç Web

http://www.ostelea.com