

Máster Executive en Dirección de F&B. 3ª edición. Online

CURSO

2021-2022

PREINSCRIPCIÓN

22/02/21 hasta el 18/10/21

MATRÍCULA

22/02/21 hasta el 18/10/21

IMPORTE MATRÍCULA

5500 €

Precios de Liquidación UdL: 1. Descuento del 15%. 4.675 ? 2. Descuento 25%. 4.125 ?

EXPEDICIÓN DE TÍTULOS ACADÉMICOS

Se aplicará la tasa vigente en el momento de la expedición del título

LÍMITE DE ALUMNOS

0

TIPO

Màster

CATEGORÍA/S

Empresa, Economía, Turismo, Alimentación

CRÉDITOS

60 ECTS

MODALIDAD FORMATIVA

No presencial

COORDINACIÓN

Javier de las Muelas Fernández

93-205-80-70

javierdelasmuelas@drymartiniorg.com

ORGANIZACIÓN

Centre de Formació Contínua UdL

C/Jaume II, 71

Campus de Cappont

25001 - Lleida

Tlf: 973703383

PRESENTACIÓN

El máster se dirige a profesionales con mínimo tres años de experiencia profesional en el sector turístico y que quieran ampliar sus conocimientos en todo lo que concierne a la gestión de Food&Beverage: Directores Restaurante tradicional que se quieren actualizar, Directores o Subdirectores de Restaurante noveles, Maitres, Jefes de Cocina, Directores de Línea, Nuevos empresarios hosteleros, Directores de A&B noveles (hotel), Asistente Director de A&B, Jefe de recepción, Directores Comerciales, Events Manager.

PROGRAMA

Introducción

- Esencia, tradición y valores de la gastronomía
- **DÍAS Y HORAS EN QUE SE IMPARTE**

Webinars lunes, miércoles y viernes. 1 hora de duración 18:00 o 19:00 o 20:00 (hora de España)

Gestión estratégica y operacional de empresas de A&B

- Gestión estratégica, conceptual y valor de marca
- Gestión operativa según modelo de negocio
- Gestión financiera y económica
- Gestión de personas, retención de talento y liderazgo
- **DÍAS Y HORAS EN QUE SE IMPARTE**

Webinars lunes, miércoles y viernes. 1 hora de duración 18:00 o 19:00 o 20:00 (hora de España)

Gestión específica

- Bases culinarias, operativas en cocina y tendencias gastronómicas
- Servicio en sala, experiencia de cliente y modelos de éxito
- Gestión de bares y coctelería
- **DÍAS Y HORAS EN QUE SE IMPARTE**

Webinars lunes, miércoles y viernes. 1 hora de duración 18:00 o 19:00 o 20:00 (hora de España)

Innovación y emprendimiento en A&B

- Nuevas tecnologías en restauración
- Creación, modelo de negocio y business plan
- **DÍAS Y HORAS EN QUE SE IMPARTE**

Webinars lunes, miércoles y viernes. 1 hora de duración 18:00 o 19:00 o 20:00 (hora de España)

Trabajo Final de Máster

- Trabajo Final de Máster
- **DÍAS Y HORAS EN QUE SE IMPARTE**

Se planificarán y concertarán las tutorías mediante acuerdo entre el docente y los estudiantes en función de la disponibilidad horaria de ambos.

PROFESORADO

Acereda Jiménez, Gerard

Cubiles, Iván

de las Muelas Fernández, Javier

José Domingo Hidalgo Iglesias

Marimón, Mireia

Méndez Castro, Ana

Mediavilla Perujo, Juan

Ruiz Nieves, Sergio

Torrens, Xavier

Yadur González

OTRAS INFORMACIONES

REQUISITOS DE ADMISIÓN

Para poder acceder a este máster, el estudiante tendrá que estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de máster de grado o bien una ingeniería, licenciatura, arquitectura, diplomatura, ingeniería y arquitectura técnica de la

anterior ordenación de estudios.

Podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

El máster se dirige, preferentemente a diplomados, graduados o licenciados en:

? Turismo

? Ciencias Empresariales

? Administración y Dirección de Empresas

? Economía

? Investigación y Técnicas de Mercado

? Titulados en la rama de conocimiento de Ingeniería y Arquitectura, con formación específica en el ámbito del turismo o la gestión empresarial

Con más de tres años de experiencia profesional en el sector turístico y que quieran ampliar sus conocimientos en el ámbito de la gestión de establecimientos hoteleros y de restauración.

No obstante, aquellos alumnos que no sean titulados universitarios de las ramas de conocimiento anteriormente mencionadas o no hayan cursado programas oficiales de máster que incluyan los fundamentos de estas titulaciones, deben cursar una serie de complementos de formación para sentar sus bases de conocimiento.

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Los aspirantes presentarán su solicitud al departamento de admisiones, que previa entrevista personal o telefónica, y validación de la propuesta con el departamento académico, informará al aspirante sobre la aceptación o no aceptación de su candidatura.

En caso de los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior que no tengan homologado su título extranjero, la Comisión del centro responsable del máster puede solicitar la documentación que sea necesaria para llevar a cabo la comprobación de que se cumplen las condiciones específicas de acceso a este máster, incluso la homologación del título si no puede determinar con seguridad que el título extranjero acredita los requisitos de acceso.

En el proceso de admisión se tendrán en cuenta los siguientes elementos, con los pesos indicados:

- Expediente académico (30%)
- Currículum vitae (20%)
- Idiomas (20%)
- Experiencia profesional específica en el ámbito del máster (10%)
- Carta de motivación y/o entrevista personal (20%)

PERIODO EN QUE SE IMPARTE

Fecha inicio 19/10/21 - Fecha finalización 31/05/22

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Ostelea School of Tourism & Hospitality Barcelona

DÍAS Y HORAS EN QUE SE IMPARTE

Webinars lunes, miércoles y viernes.

1 hora de duración

18:00 o 19:00 o 20:00 (hora de España)

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

[imatges](#)

Enlace Web

<https://www.ostelea.com/>