

Especialista universitario en dirección de empresas de restauración y food and beverage. 4ª edición.

Semipresencial

CURS

2021-2022

PREINSCRIPCIÓ

22/02/21 fins al 05/09/21

MATRÍCULA

22/02/21 fins al 05/09/21

IMPORT MATRÍCULA

3500 €

Precios de Liquidación UdL: 1. Descuento del 15%. 2.975 ? 2. Descuento 25%. 2.625 ?

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

Semipresencial

COORDINACIÓ

Karla Santana Suero

93 227 75 60

ksantana@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.

En la modalidad semipresencial, el alumno puede realizar sesiones presenciales complementarias al desarrollo del programa.

En la metodología Blended los alumnos pueden asistir de forma flexible a las sesiones presenciales relacionadas con los módulos que están desarrollando a través del campus virtual.

Matricularse en la modalidad Blended (Semipresencial) supone la posibilidad de asistir un total de 20 sesiones presenciales y solicitar 4 tutorías one to one. El alumno puede asistir a las clases, así como solicitar las sesiones, durante todo tu plazo académico independientemente de la fecha en la que complete su expediente.

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 económico-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

Muñoz García, Antonio Jesús

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 06/09/21 - Data finalització 27/06/22

LLOC ON S'IMPARTEIX

Ostelea Campus virtual Ostelea. Centros de Barcelona y Madrid

INFORMACIÓ COMPLEMENTARIA

[imatges](#)

Enllaç Web

<http://www.ostelea.es>