



HOSTALION



El curso incluye el apoyo para la implantación de un sistema administrativo en su restaurante.

Curso de especialización Experto en Gestión Administrativa de Restaurante

Llevamos más de 15 años formando jefes de restaurante a muchas cadenas y restaurantes privados de todo el mundo. En este curso Hostalio le proporcionará todas las herramientas necesarias para administrar su restaurante a la perfección.

Metodología

El curso se imparte utilizando los métodos de enseñanza más modernos, y utiliza enfoques participativos siempre que sea posible. Se utiliza una amplia gama de metodologías, incluyendo clases teóricas y presentaciones, discusiones, debates, trabajos en grupo, demostraciones, sesiones prácticas, ejercicios en grupos, role-play y simulaciones.

Los asistentes implantarán paralelamente un sistema de gestión integral en su establecimiento que le ayudará a controlar su negocio.

Hostalio imparte un Máster Universitario en Gestión de Negocios de Hostelería acreditado por

La Universidad de Deusto
en: Casablanca, Doha, Estambul

!Plazas limitadas!

Perfil

Jefes de restaurante, Jefes de cocina
Propietarios, Administradores, Maîtres

Programa académico **60 horas**

- Gestión de Compras y Aprovisionamientos
- Gestión de Control Costes
- Gestión Presupuestaria – Financiera
- Gestión de Recursos Humanos

Fecha de inicio: Cada 12 asistentes se inicia un curso

Duración: 2 meses (6 horas/semana)
(Compatible con su horario laboral)

Precio: **790€/mes**

Persona de contacto

Cesar Waelivaara, tel. 626 026 081

cw@Hostalio.com / www.Hostalio.com

