

SEMINARIO DE GERENCIA ESTRATEGICA DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS

Este curso está destinado a encarar el desafío de formarse en las diferentes áreas del negocio gastronómico con el objetivo de comprender la operativa general y estratégica de la empresa. Al finalizar el seminario, el cursante lograra elaborar indicadores de gestión que le permitirá una rápida toma de decisiones en las empresas que gerencia, podrá planificar y evaluar económicamente el propio negocio así como nuevos emprendimientos gastronómicos.

DURACION: 1 AÑO

CARGA HORARIA: 4 HORAS SEMANALES

PLAN DE ESTUDIOS

MARZO ABRIL	MAYO JUNIO	AGOSTO SEPT.	OCTUBRE NOV.
Introducción al negocio gastronómico y sus operaciones	Planeamiento de menú y costos de producción	Recursos humanos y organizaciones	Sistemas de calidad en gastronomía
Planeamiento estratégico y escenario local	Marketing estratégico	Presupuesto Económico y Control	Evaluación de proyectos

HORARIOS	ARANCELES
Turno Noche: Jueves de 17 a 21 hs. INICIO 18 de marzo de 2010	No socios: \$ 250.- Socios: \$50 10 cuotas