



Diplomado  
**RESTAURANT MANAGEMENT**



## Diplomado **RESTAURANT MANAGEMENT**

La gestión de establecimientos de alimentos y bebidas requiere de líderes que sean capaces de integrar, de manera coordinada, estrategias de optimización en el manejo de recursos humanos, físicos y financieros, las cuales estén enfocadas en la creación de valor para una restaurante existente o en la creación de nuevos negocios.

Nuestros diplomados en línea son una propuesta innovadora que busca la constante actualización de los profesionales de la Industria de la Hospitalidad.

+52 (55) 4877-9214

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx

www.cessa.edu.mx |   



### ¿De qué trata?

| Desarrollar herramientas para el funcionamiento administrativo de un negocio de alimentos y bebidas, con el fin de mejorar sus ingresos a través de su aplicación.

### ¿A quién va dirigido?

| Propietarios de restaurantes independientes y personas que desempeñen en áreas relativas a la producción y servicio de alimentos y bebidas con deseo de formalizar su experiencia profesional y que buscan operar un negocio más efectivo y rentable.

| Personas que tienen interés por el negocio de los restaurantes y desean desempeñarse de manera Profesional o emprender en este sector.

### ¿Qué voy a aprender?

- | Introducción a la industria restaurantera
- | Manejo higiénico de los alimentos
- | Ingeniería del menú
- | Estandarización, costeo y conversión de recetas
- | Administración financiera de restaurantes
- | Administración de personal en restaurantes
- | Mercadotecnia restaurantera
- | Calidad en el servicio
- | Servicio a comensal

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

+52 (55) 4877-9214

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx

www.cessa.edu.mx |   

## Claustro docente

### | María Eugenia del Cueto

- Consultora con 20 años de experiencia en la industria de la hospitalidad, especializándose en el área de servicio, alimentos y bebidas.
- Licenciada en Hotelería y cuenta con una Maestría en Competencias Educativas. Formada como guía de turismo gastronómico por la Escuela de Gastronomía Mexicana y como sommelier de té, por la Escuela Argentina de Té.
- Creadora de cursos capacitación para la Asociación de Hoteles de la Ciudad de México y para la CANIRAC

### | Fernando del Moral

- Experto en el área restaurantera desempeñándose por más de 22 años en diversos cargos directivos en empresas del sector.
- Licenciado en Turismo, con estudios de posgrado y especialización en instituciones como en el IPADE, la Universidad de Cornell, la Universidad de Houston y Disney University.
- Actualmente cuenta con su propia firma de capacitación y consultoría para restaurantes "Moral y Asesores".

### | Leticia Ferrer

- Cuenta con amplia experiencia como chef y asesora de costos para negocios de alimentos.
- Licenciada Contaduría Pública y cuenta con una maestría en Gastronomía.
- Ha colaborado en diferentes universidades para la impartición y desarrollo de programas educativos referentes a administración de establecimientos y bebidas, así como de gastronomía.

### | Grisel Fontanot

- Instructora certificada del Distintivo H y consultora en servicios de alimentos para diferentes hoteles, hospitales y comedores industriales, entre otros.
- Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos y cuenta con una Maestría en Nuevas Tecnologías en la Educación.

### | Rodolfo Reyeros

- Experto en el área de organización de eventos sociales, empresariales y viajes de grupo.
- Licenciado en Administración con una Maestría en Administración con enfoque en Publicidad.
- Actualmente es CEO de la empresa Banchetti Eventos y Catering y colabora como socio comercial en Dink Casa Creation, así como en grupo Eliger y en D'Helados placeres fríos.

### | Juan José Saez de Ocariz

- Asesor de estrategias de marketing para negocios restauranteros con más de 10 años de experiencia.
- Licenciado en Gastronomía y Artes Culinarias.
- Empresario restaurantero que además cuenta con su propia consultoría especializada en el desarrollo de proyectos y su crecimiento, así como en branding y comunicación, particularmente para negocios de alimentos y bebidas.





 Modalidad: **asincrónica con asesoría del tutor**

 Duración: **11 meses | 165 horas**

 **CESSA Online**

### ¿Qué necesito?

- | Contar con un equipo de cómputo
- | Conexión a internet de buena velocidad
- | Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office
- | Cuenta personal de correo electrónico

### Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.

### Constancia

- | Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el diplomado.

Programa sin validez oficial.

 +52 (55) 4877-9214

[extensionuniversitaria@cessa.edu.mx](mailto:extensionuniversitaria@cessa.edu.mx)

[www.cessa.edu.mx](http://www.cessa.edu.mx) |   