

PLAN DE ESTUDIO

› CICLO I

- Administración general
- Excel para los negocios
- Introducción a la industria de hospitalidad
- Comunicación efectiva
- Etiqueta y protocolo
- Equipamiento y diseño hotelero
- Matemática básica
- Negocios de restauración
- Educación financiera (virtual)

› CICLO II

- Técnicas de comedor
- Housekeeping management
- Gestión de Área de Pisos
- Experiencias formativas básicas: emprendimiento y responsabilidad social
- Liderazgo y trabajo en equipo (virtual)
- Gestión hotelera 2.0
- Atención Front y Back Office: recepción y reservas (inflight)
- Inglés I
- Organización y constitución de empresas

› CICLO III

- Cocina básica
- Administración de empresas gastronómicas
- Inglés II
- Sistemas informáticos para A&B: control y comandos
- Técnicas básicas de bar
- Higiene alimentaria
- Selección y calidad de productos
- Historia de la gastronomía

› CICLO IV

- Organización de eventos
- Técnicas de ventas
- Gestión de almacenes e inventarios
- Experiencias formativas intermedias (MKT personal)
- Ambiente y desarrollo (virtual)
- Gestión de servicios de alimentación colectiva, concesionarios y catering
- Estrategias de compras y abastecimiento
- Fundamentos de Marketing
- Inglés III

› CICLO V

- Logística hotelera
- Legislación hotelera y turística
- Contabilidad de empresas de servicios turísticos
- Gestión de calidad y servicio
- Innovación tecnológica (virtual)
- Costos y presupuestos de alimentos y bebidas
- Servicio de cruceros y casinos
- Revenue Management
- Inglés IV

› CICLO VI

- Gestión del talento humano
- Marketing turístico y hotelero
- Startup en servicios de hospitalidad
- Inglés V
- Marketing digital en sector hotelero,
- Comunicación y RRPP
- Desarrollo de canales online
- Diseño y desarrollo del proyecto productivo innovador (virtual)
- Experiencias formativas Especializadas: proyecto innovador en hospitalidad