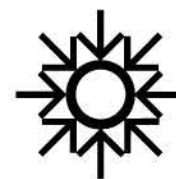


CENTRO DE ESTUDIOS
Buenos Aires

CEDEBA Av Belgrano 3302 - C1210AAO Ciudad Aut. de Bs.As.
Tel. 4864-1615 - www.cedeba.com.ar / e-mail: cedeba@gmail.com



GERENCIAMIENTO

GASTRONÓMICO

DURACIÓN 12 meses

MATERIAS 11

CURSADA 1 vez por semana / 3horas

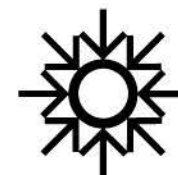
SERVICIOS GRATUITOS

- Internet/ Sala de Computación.
- No se cobra derecho de examen.
- Bolsa de trabajo.

PLAN DE ESTUDIOS

- Administracion De La Empresa Gastronomica (Dos Meses)**
- Relaciones Publicas**
- Seguridad E Higiene**
- Gestion De Alimentos Y Bebidas**
- Ceremonial Y Protocolo**
- Enologia**
- Recursos Humanos**
- Costos Y Presupuesto**
- Planeamiento Y Control De Compras**
- Diseño Y Equipamiento De Restaurantes**
- Imagen Corporativa**

www.cedeba.com.ar



CONTENIDO DE MATERIAS

ADMINISTRACION DE LA EMPRESA GASTRONOMICA:

El proceso de dirección. Autoridad. Delegación. Responsabilidades. Planificación: Coordinación, Control y Evaluación. Toma de decisiones, Herramientas para la evaluación efectiva de la empresa. Estudio de las variables.

RELACIONES PUBLICAS:

Plan de Relaciones Públicas. Conformación del equipo de trabajo. Funciones del área de RRPP. Los públicos. Acciones a desarrollar. Las Instituciones. Contratación de servicios externos. Efectividad de la RRPP. Estudio de casos.

SEGURIDAD E HIGIENE

La Higiene alimentaria. Las bacterias. Las intoxicaciones alimentarias. Temperatura de los alimentos, prevención bromatológicas.- Contaminación de alimentos. El almacenamiento de los alimentos, manipulación. Normas de seguridad.

GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

La organización de la empresa gastronómica. Material y equipo de trabajo. Tipos de servicios: americano, ruso, inglés, francés y buffet. Herramientas útiles. Mise en place. Planificación. Servicio de mesa. Servicio de bebidas. Planificación y diseño de carta. Comanda.

CEREMONIAL Y PROTOCOLO

Normas de urbanidad y buenas costumbres. Protocolo de mesa. Ubicación de los elementos en la mesa. Ubicación de comensales. Saludos y presentaciones. Zonas sociales y personales. Imagen.

ENOLOGIA

Introducción al mundo del vino. La cata. Cepajes. Elaboración del vino. Vinos genéricos, vinos varietales. Maridaje, Enología protocolar. Temperatura de los vinos. Vinos Embajadores. Licores y destilados.

RECURSOS HUMANOS

Funciones de los Recursos Humanos. Los puestos de trabajo en la empresa gastronómica. Análisis y perfil. Reclutamiento y selección de candidatos para la formación de equipos de trabajo. Liderazgo. Procesos en la gestión del Capital Humano.

COSTOS Y PRESUPUESTOS

Concepto de costos. Desviaciones del costo primario. Estructura del control de costos. Cálculos previsionales. Cálculo ex post. Costos fijos y variables. Cargos directos e indirectos. La composición del precio de venta. Rentabilidad del producto.

PLANEAMIENTO Y CONTROL DE COMPRAS

Las funciones del control. Determinación de estándares en la producción de alimentos y bebidas. Rendimiento. Tamaño de porciones. Presupuestos de operación. Análisis costo – volumen.

DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE RESTAURANTES

Planificación de la infraestructura general del local. Mobiliario apto para la empresa gastronómica. Revestimientos, Materiales, Diseño, Iluminación.

IMAGEN CORPORATIVA

Como crear una buena imagen desde la empresa. Elevadores de imagen. Colores institucionales. Logo, isologo, Isologotipo. Mensaje institucional. Uniformes, presencia. Como fijar la marca en los públicos desde la imagen.