



ESTUDIA EN SISE
Y HAZLA BIEN

HOTELERÍA Y ARTE CULINARIO

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y HOTELES

SISE 
INSTITUTO SUPERIOR

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN SISE?



SOMOS UN INSTITUTO LICENCIADO

PLAN DE ESTUDIO VALIDADO POR PROFESIONALES DEL RUBRO

Llevarás cursos de innovación y gestión orientados a las nuevas tendencias del campo hotelero y de alimentos y bebidas.

ACCEDE A LA BOLSA DE TRABAJO SISE

Podrás trabajar en las empresas más importantes gracias a nuestros convenios laborales:

ESPECIALÍZATE CON LOS SOFTWARES MÁS IMPORTANTES DEL RUBRO DE RESTAURANTES Y HOTELES: INFOHOTEL e INFOREST

MODERNA INFRAESTRUCTURA:

Contarás con espacios diseñados para simular la actividad culinaria y hotelera como en la vida real: Taller restaurante, salón de recepción, talleres de housekeeping, cocinas, aulas bar y más.



EGRESADOS MEJOR PAGADOS

Nuestros egresados obtienen los sueldos más altos del mercado

FUENTE: PONTE EN CARRERA 2023



95% DE EGRESADOS

Ya se encuentran trabajando

FUENTE: ESTUDIO DE EMPLEABILIDAD SISE



TOP 1 BOLSA DE TRABAJO

Más de 30,000 oportunidades laborales con diversas empresas.



TOP 1 CONVENIOS

De continuidad universitaria en universidades nacionales e internacionales.



12 SEDES

Somos el instituto con el mayor número de sedes en Lima.



ALIADO EDUCATIVO

Formamos parte del grupo de la Universidad Científica del Sur.

CIENTÍFICA
UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR



MALLA CURRICULAR

Al terminar tu carrera, recibirás a nombre de la Nación:

➤ **TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y HOTELES**

➤ **BACHILLER TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y HOTELES**

	CICLO I	CICLO II
PRIMER AÑO	CERTIFICACIÓN MODULAR: GESTIÓN EN NEGOCIOS DE ALOJAMIENTO	
	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologías para un aprendizaje eficaz • Negocios de restauración • Introducción a la Industria de la Hospitalidad • Taller de Informática para la empleabilidad • Administración general • Equipamiento y Diseño Hotelero <p>1.º Certificación: Asistente administrativo de empresas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de Comunicación efectiva y resolución de conflictos • Técnicas de comedor • Housekeeping Management • Gestión Hotelera 2.0 • Taller de técnicas para la redacción • Atención Front y Back Office: Recepción y Reservas (Infhotel) • Matemática Comercial • Gestión de Área de pisos • Experiencias formativas I <p>2.º Certificación: Asistente de Back y Front Office</p>
SEGUNDO AÑO	CERTIFICACIÓN MODULAR: GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • Taller de Metodologías ágiles para la innovación • Cocina Básica • Administración de empresas gastronómicas • Sistemas informáticos de A&B: Control y comandas (Inforest) • Técnicas Básicas de Bar • Higiene Alimentaria • Selección y calidad de productos • Experiencias formativas II <p>3.º Certificación: Asistente administrativo de empresas gastronómicas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Taller de técnicas para la argumentación • Organización de eventos • Técnicas de ventas • Gestión de Almacenes e inventarios • Gestión de servicios de alimentación colectiva; concesionarios y catering • Gestión de la calidad y servicio • Fundamentos de Marketing • Experiencias formativas III <p>4.º Certificación: Asistente en organización de eventos, compras y abastecimiento</p>
TERCER AÑO	CERTIFICACIONES MODULARES: <ul style="list-style-type: none"> • GESTIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTROS Y RECURSOS FINANCIEROS EN NEGOCIOS DE HOSPITALIDAD Y RESTAURACIÓN • GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO Y COMERCIAL EN NEGOCIOS DE HOSPITALIDAD Y RESTAURACIÓN 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Ciudadanía y Responsabilidad social • Logística Hotelera: Estrategias de compras y abastecimiento • Legislación hotelera y turística • Contabilidad para empresas de servicios turísticos • Costos y presupuesto de Alimentos y Bebidas • Servicio de Cruceros y Casinos • Revenue Management • Experiencias formativas IV <p>5.º Certificación: Asistente en operaciones hoteleras, cruceros y casinos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Metodología de Investigación • Gestión del Talento Humano • Marketing Turístico y Hotelero • Startup en servicios de hospitalidad • Marketing Digital en el Sector Hotelero • Comunicación y RRPP • Desarrollo de Canales Online • Experiencias formativas V <p>6.º Certificación: Asistente en gestión comercial en alojamiento</p>

TALLER
RESTAURANTE
NINA



AULA BAR



SIMULADOR
HOUSEKEEPING

¡HAZLA BIEN!

Síguenos en todas nuestras
redes sociales:



@Instituto.sise

SOMOS PARTE DE:

GRUPO
educa_d

Para más información sobre
nosotros ingresa a : www.sise.edu.pe