



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