

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y HOTELES

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



CERTIFICACIONES MODULARES:

- **GESTIÓN EN NEGOCIOS DE ALOJAMIENTO**
- **GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**
- **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**

	CICLO I	CICLO II
PRIMER AÑO	<p style="text-align: center;">** ASISTENTE ADMINISTRATIVO DE EMPRESAS</p> <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 style="text-align: center;">** ASISTENTE DE BACK Y FRONT OFFICE</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
SEGUNDO AÑO	<p style="text-align: center;">** ASISTENTE ADMINISTRATIVO DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS</p> <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 style="text-align: center;">** ASISTENTE EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, COMPRAS Y ABASTECIMIENTO</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; consecionarios y catering • Gestión de la calidad y servicio • Fundamentos de Marketing • Experiencias formativas III
TERCER AÑO	<p style="text-align: center;">** ASISTENTE EN OPERACIONES HOTELERAS, CRUCEROS Y CASINOS</p> <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 style="text-align: center;">** ASISTENTE EN GESTIÓN COMERCIAL EN ALOJAMIENTO</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