

ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES Y HOTELES

TOP 1
RANKINGS DE
PRESTIGIO

INSTITUTOS PRIVADOS
ARELLANO CONSULTORÍA 2023

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

CERTIFICACIÓN MODULAR: GESTIÓN EN NEGOCIOS DE ALOJAMIENTO

PRIMER AÑO

- 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

1.° Certificación:
Asistente administrativo de empresas

- 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 (Inhotel)
- Matemática Comercial
- Gestión de Área de pisos
- Experiencias formativas I

2.° Certificación:
Asistente de Back y Front Office

CICLO III

CICLO IV

CERTIFICACIÓN MODULAR: GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

SEGUNDO AÑO

- 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

3.° Certificación:
Asistente administrativo de empresas gastronómicas

- 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

4.° Certificación:
Asistente en organización de eventos, compras y abastecimiento

CICLO V

CICLO VI

- CERTIFICACIONES MODULARES:**
- **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**

TERCER AÑO

- 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

5.° Certificación:
Asistente en operaciones hoteleras, cruceros y casinos

- 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

6.° Certificación:
Asistente en gestión comercial en alojamiento