

LICENCIATURA ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES



#SÉ UN EXPERTO EN HABILIDADES DIRECTIVAS

Ventajas de ESTUDIAR en **#CEDVA**

Duración: 3 años
Plan Cuatrimestral



Primero

- Introducción al estudio del derecho
- Fundamentos y perspectivas de la administración
- Fundamentos de contabilidad
- Tecnologías de la información aplicadas a la Administración I
- Análisis económico, político y social de México

Segundo

- Marco legal mercantil
- Procesos administrativos de negocios
- Contabilidad financiera
- Tecnologías de la información aplicadas a la administración II
- Probabilidad y estadística de negocios

Tercero

- Marco legal fiscal
- Comportamiento humano en las Organizaciones
- Métodos cuantitativos para la toma de decisiones
- Tecnologías de la información aplicadas a la administración III
- Matemáticas financieras

Cuarto

- Mercadotecnia de negocios
- Psicología organizacional
- Contabilidad de costos
- Metodología de la investigación aplicada a los negocios
- Logística administrativa

Quinto

- Derecho laboral
- Introducción a la administración de Restaurantes
- Introducción al turismo
- Manejo higiénico de alimentos
- Protocolo y etiqueta

Sexto

- Administración de restaurantes I
- Cultura gastronómica de México y el Mundo
- Entorno y ambientación de instalaciones Restauranteras
- Laboratorio de alimentos y bebidas I
- Comunicación corporativa para Restaurantes

Séptimo

- Administración de restaurantes II
- Patrimonio cultural
- Investigación de estudios de mercado
- Laboratorio de alimentos y bebidas II
- Dirección de recursos humanos

Octavo

- Ética y valores en el campo profesional
- Prácticas profesionales I
- Mercadotecnia de hoteles y restaurantes
- La cultura del vino
- Desarrollo de habilidades directivas y de Negociación

Noveno

- Seminario de gerencia para hoteles y Restaurantes
- Prácticas profesionales II
- Administración de eventos y banquetes
- Nuevos enfoques de negocios Restauranteros
- Desarrollo de habilidades en emprendimiento de negocios



LICENCIATURA ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES

El profesional egresado desarrollará habilidades de dirección, planeación y gestión de los negocios de la industria de alimentos y bebidas; para organizar actividades de operación y administración dentro de las empresas del ramo.



Horario: Lunes a viernes*

Matutino de
7:00 a 11:00 hrs.

Sabatino

De 7:00 a 15:00 hrs.

Plan Empresarial

2 días a la semana (martes y jueves)
17:00 a 21:00 hrs.

*** Verifica tu horario y plan de estudios en tu plantel más cercano**