

**SEDE:**

Natura Escuela de Hostelería y Turismo.  
650 829 289  
C/ Río Gritos, 5 Cuenca  
www.naturaescueladehosteleria.com  
gestion@naturaescueladehosteleria.com

**DURACIÓN:**

Del 11 de febrero de 2020 al 26 de mayo de 2020.  
150 h. total - 90 h. presenciales y 60 h. online. Horarios de 09:00 a 15:00h

**PRECIO:**

1200€ PVP

**Bonificable con créditos FUNDAE****PROFESORADO:**

Integrado por profesionales de reconocido prestigio en el sector y dilatada experiencia docente en su materia, y consultores especializados en reingeniería de negocios hosteleros.

**GESTIÓN EN RESTAURACIÓN:**

El Curso de Gestión en Restauración potencia la vanguardia empresarial en la dirección de establecimientos de hostelería, trabajando competencias y conocimientos prácticos superiores para maximizar la rentabilidad de los negocios del sector.

**DIRIGIDO A:**

Hosteleros con responsabilidad en la gestión de establecimientos.  
Hosteleros con experiencia que quieren mejorar su situación laboral.  
Emprendedores con interés por la hostelería.

**OBJETIVO:**

Maximizar la rentabilidad del negocio de hostelería.  
Actualizar con nuevas técnicas y planificación en gestión de establecimientos.  
Potenciar la actividad de marketing del establecimiento.  
Establecer una red de contactos profesional entre hosteleros y consultores especializados.

**CONTENIDOS:**

El programa se compone de 15 sesiones teóricas adaptadas a las necesidades laborales de los profesionales que reciben el curso, y posibilita el asesoramiento de expertos a los problemas compartidos por los establecimientos durante las clases.

**Dirección:**

Sesión de Networking  
Introducción al sector / Gestión de calidad  
Dirección estratégica  
Jurídico – laboral  
Recursos humanos y liderazgo  
Gestión dinámica de precios

**Gestión:**

Rentabilidad y punto muerto  
Rentabilidad y punto muerto  
Optimización y eficiencia en los sistemas productivos  
Rentabilidad en la cocina: costes de materia prima  
Gestión de compras y proveedores

**Marketing:**

Marketing estratégico  
Marketing operativo offline  
Visita Horeca. Ecosistema Digital  
Salida a campo

**\*Sujeto a condiciones establecidos por los patrocinadores y colaboradores**

	CONTENIDOS	PROFESORADO
11 febrero	INTRODUCCIÓN AL SECTOR / GESTIÓN DE CALIDAD / INTRO PROYECTO	<b>Eduardo Serrano Martínez:</b> Consultor de empresas y formador de directivos.
18 febrero	DIRECCIÓN ESTRATÉGICA	<b>Jesús Barrio Rubio:</b> Director de la escuela.
25 febrero	OPTIMIZACIÓN Y EFICIENCIA EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS	<b>Mirian Muñoz Hornillo:</b> Consultora de hostelería.
3 marzo	MARKETING ESTRATÉGICO	<b>Manuel Castilla Bustamante:</b> Especialista en marketing y empresario de hostelería.
10 marzo	MARKETING OPERATIVO OFFLINE	<b>José Carlos Vivas Tesón:</b> Empresario y propietario de negocios de hostelería.
17 marzo	NUEVO MARKETING HORECA. ECOSISTEMA DIGITAL	<b>David Serrano Gutiérrez:</b> Director general MKG20
24 marzo	JURÍDICO – LABORAL	<b>Enrique de la Cerda Cisneros / Luis López-Canti Fernández:</b> Bufete Cisneros
31 marzo	RECURSOS HUMANOS Y LIDERAZGO	<b>Evaristo Velasco Carrillo de Albornoz</b>
14 abril	RENTABILIDAD Y PUNTO MUERTO	<b>Ricardo Hernández Rojas:</b> Prof. Universidad de Córdoba. Docente. Investigación Turismo Gastronómico
21 abril	RENTABILIDAD Y PUNTO MUERTO	<b>Ricardo Hernández Rojas:</b> Prof. Universidad de Córdoba. Docente. Investigación Turismo Gastronómico
28 abril	RENTABILIDAD EN LA COCINA: COSTES DE MATERIA PRIMA	<b>Mirian Muñoz Hornillo:</b> Consultora de hostelería.
5 mayo	GESTIÓN DE COMPRAS Y PROVEEDORES	<b>David Navarro Silvestre:</b> Servicio integral Horeca Grupo HEINEKEN
12 mayo	GESTIÓN DINÁMICA DE PRECIOS	<b>Eduardo Serrano Martínez:</b> Consultor de empresas y formador de directivos.
19 mayo	NETWORKING Y DESING THINKING	<b>David Serrano Gutiérrez:</b> Director general MKG20
26 mayo	VISITA PROFESIONAL FÁBRICA HEINEKEN ESPAÑA	<b>Escuela de Hostelería NATURA</b>