CURSO DE GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

POTENCIA LA RENTABILIDAD DEL NEGOCIO DE HOSTELERÍA

CÁTEDRA
mahOs
hostelería

C
ESCUELA DE
HOSTELERÍA
FUNDACIÓN Cruzcampo

EL CURSO DE LOS PROFESIONALES DEL SECTOR
del 12 de febrero al 28 de mayo de 2019 | Málaga

PARA PROFESIONALES

Este curso está diseñado para gerentes de establecimientos hosteleros que quieren aprender nuevas técnicas de gestión para potenciar la rentabilidad de sus negocios, fortaleciendo la dirección de sus locales mediante el dominio de herramientas clave para afrontar la situación de mercado.

“

Cayetano Benavent
Antiguo alumno.

El curso me resultó muy enriquecedor. A nivel humano, me hizo reconocer errores y ver que hay gente apasionada, autocrítica con su trabajo y con un enorme deseo de aprender a pesar de los años que lleve en el sector. Además, en él conocí con más profundidad los aspectos reales y la casuística de mil parcelas que trabajamos cada día en mi negocio, de la mano de otros hosteleros y consultores con los que comentábamos nuestras experiencias con naturalidad, analizándolas entre todos para enriquecernos.

PROGRAMA

Sus 15 sesiones apuestan por una formación *peer to peer*, ofreciendo a hosteleros en activo la oportunidad de asistir a sesiones magistrales de destacados restauradores y consultores que comparten los conocimientos y experiencias que hicieron crecer sus negocios.

Maximiza la rentabilidad del negocio de hostelería.

Renueva las técnicas de gestión y planificación de hosteleros en activo.

Aplica de manera práctica las novedades del sector a establecimientos concretos.

Acerca casos de éxito y buenas prácticas de reconocidos hosteleros a otros locales.

Enriquece la red de contactos profesionales entre hosteleros y consultores especializados.

PROFESORADO

Benjamín del Alcázar

Director Cátedra MAHOS
y profesor de marketing

Daniel Iglesias

CEO de Soyunamarca.com
y director de Gastromarketing

David Serrano

Director General de
MKG Train Digital

David Navarro

Servicio Integral a Horeca
Grupo HEINEKEN España

Eduardo Serrano

Consultor de empresas
y formador de directivos

Enrique de la Cerda

Socio Abogados Cisneros

Evaristo Velasco

Consultor de Recursos Humanos

Fuensanta Galindo

Profesora de organización de empresas
en la Universidad de Málaga

Jesús Barrio

Director Escuela de Hostelería
Fundación Cruzcampo

Luis López

Socio Bufete Cisneros

Luis Villatoro

Director Comercial La Opinión
y responsable de marketing

Marian Muñoz

Consultora en aperturas
en gastronomía

CONTENIDOS

Introducción y networking

12 de febrero de 2019

Sector y gestión de calidad

19 de febrero de 2019

Dirección estratégica

26 de febrero de 2019

Rentabilidad y punto muerto

5 y 12 de marzo de 2019

Gestión jurídico-laboral

19 de marzo de 2019

Optimización operativa

26 de marzo de 2019

Recursos Humanos y Liderazgo

2 de abril de 2019

Marketing estratégico

9 de abril de 2019

Marketing operativo offline

23 de abril de 2019

Marketing online y redes sociales

30 de abril de 2019

Rentabilidad en cocina

7 de mayo de 2019

Gestión de compras y proveedores

14 de mayo de 2019

Gestión del proyecto

21 de mayo de 2019

Visita profesional

28 de mayo de 2019

CALENDARIO

Inicio. 12 de febrero de 2019
Clausura. 28 de mayo de 2019

Horario

Todos los martes
De 10:00 a 15:00

SEDE

Facultad de Turismo

Campus Teatinos
C/ León Tolstoi sn
C.P. 29071
Málaga

MATRÍCULA

1.500€

FundaE

Bonificable parcialmente a través de créditos
Comprobamos sin compromisos los disponibles de la empresa en la que trabajas

Descuentos

25% a socios de la Cátedra MAHOS de Hostelería
25% a clientes de clientes de HEINEKEN España
25% a alumnos de la Universidad de Málaga

El precio incluye

Materiales didácticos
Coffe break
Almuerzo

951 95 20 65 | 900 10 29 83

CONTACTO

info@catedrahosteleria.com
escuela.hosteleria@heineken.es

www.catedrahosteleria.com
www.fundacioncruzcampo.com

INSCRIPCIÓN ONLINE

https://www.uma.es/vrue/cursos_verano.html

CURSO DE GESTIÓN EN RESTAURACIÓN