



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



FORMACIÓN ONLINE

Titulación expedida por Euroinnova International Online Education
y Universidad Latinoamericana

Diplomado en Administración de Restaurantes

ALIANZA EUROINNOVA Y GRUPO LOTTUS

Gracias a la **colaboración entre Euroinnova y el Grupo Lottus Education**, se pretende ofrecer una formación de calidad al alumnado, que responda a las demandas del mercado laboral a nivel global.

De esta forma, Euroinnova refuerza su presencia en el mercado mexicano, ampliando su catálogo de programas formativos online, gracias a la colaboración con uno de los grupos del sector educativo más importantes del país Latinoamericano, que cuenta con **+80k alumnos presenciales**.

Una alianza que apuesta por la **democratización de la educación**, con el fin de revolucionar el mundo de la formación online y ofrecer a nuestros alumnos y alumnas programas de calidad para que tengan la oportunidad de acceder a un futuro prometedor.



EUROINNOVA Y ULA



Euroinnova International Online Education inicia su actividad con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una **escuela de formación on-line** reconocida en territorio nacional e internacional por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

La **ULA** fue inaugurada en la Ciudad de México el 4 febrero de 1976. La Universidad Latinoamericana (ULA) ofrece diversos programas académicos, niveles y modalidades educativas, principalmente de forma: escolarizada, semipresencial y en línea.

Tecnología e innovación son las mejores aliadas de ULA. Estos planes están apoyados por múltiples **plataformas tecnológicas**, cubriendo así las necesidades de formación académica que demanda el mercado, desde nivel medio superior hasta posgrado.

VALORES

Los valores sobre los que se asienta Euroinnova son:

1

Accesibilidad

Somos cercanos y comprensivos, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

2

Honestidad

Somos claros y transparentes, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

3

Practicidad

Formación práctica que suponga un aprendizaje significativo. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

4

Empatía

Somos inspiracionales y trabajamos para entender al alumno y brindarle así un servicio pensado por y para él.

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas más de **300.000 alumnos** provenientes de los cinco continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.



Diplomado en Administración de Restaurantes



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
Online



ACOMPANIAMIENTO PERSONALIZADO

TITULACIÓN

Titulación de Diplomado en Administración de Restaurantes con 200 horas por Lottus Education + EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y CLADEA (Consejo Latinoamericano de Escuelas de Administración)



DESCRIPCIÓN

El Diplomado en Administración de Restaurantes es una formación diseñada para darte las habilidades y conocimientos necesarios para gestionar eficientemente un negocio gastronómico. En un mercado competitivo y en constante evolución, es fundamental contar con una sólida formación en aspectos clave como planificación, operaciones, finanzas, marketing y gestión del talento. Este diplomado te ofrece una combinación equilibrada de teoría y práctica, donde aprenderás las estrategias y técnicas probadas para mejorar la gestión y rentabilidad de un restaurante. A través de casos de estudio, simulaciones y visitas a establecimientos, los estudiantes podrán aplicar sus conocimientos en situaciones reales del sector.

OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos en gestión financiera para optimizar la rentabilidad y controlar los costos en restaurantes.
- Desarrollar habilidades de liderazgo y gestión del talento para liderar y motivar equipos en el entorno gastronómico.
- Aprender estrategias efectivas de marketing y promoción para atraer y fidelizar clientes en el negocio.
- Dominar técnicas de planificación y organización operativa para asegurar un funcionamiento eficiente del restaurante.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Diplomado en Administración de Restaurantes está dirigido a emprendedores gastronómicos, propietarios o gerentes de restaurantes, profesionales del sector de la hostelería y estudiantes interesados en adquirir conocimientos y habilidades específicas para la gestión exitosa de establecimientos de alimentos y bebidas

PARA QUÉ TE PREPARA

Este Diplomado en Administración de Restaurantes te prepara para asumir roles de liderazgo en la industria gastronómica, obtendrás las habilidades y conocimientos necesarios para gestionar de manera eficiente y rentable un negocio de alimentos y bebidas. Aprenderás sobre planificación estratégica, operaciones, gestión financiera, marketing y gestión del talento y obtendrás las herramientas para tomar decisiones informadas y optimizar recursos

SALIDAS LABORALES

Las salidas profesionales del Diplomado en Administración de Restaurantes son las de gerentes de restaurantes, directores de operaciones gastronómicas, consultores de negocios de alimentos y bebidas, especialistas en marketing gastronómico o coordinadores de eventos gastronómicos. Además, podrás emprender tu propio negocio gastronómico y ser propietario de restaurantes

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200

innovapay

6 RAZONES PARA CONFIAR EN EUROINNOVA

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
 2.625 opiniones

4,7 ★★★★★
 12.842 opiniones

8.582
 suscriptores

5.856
 suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa

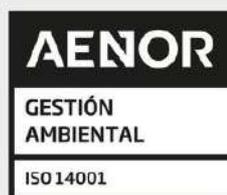


NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Clasificación
2. Descripción de una organización eficaz
3. Tipos de estructuras organizativas
4. Organigrama
5. Relaciones con otros departamentos
6. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN

1. Características de la Dirección
2. Tipos de Dirección
3. Ciclo de la Dirección
4. Formación interna y continua de los trabajadores
5. Sistemas de incentivos para el personal

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DE LOS RESTAURANTES

1. Descripción de una organización eficaz
2. Tipos de estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN DEPARTAMENTOS

1. Organigrama
2. Relaciones con otros departamentos
3. Análisis de ventajas y desventajas de las estructuras organizativas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

1. Procedimiento para la identificación de puestos de trabajo
2. Procedimientos para la selección de personal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURANTES

1. Características de la dirección
2. Tipos de dirección
3. Ciclo de la dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL PERSONAL DE RESTAURANTES

1. Formación interna y continua de los trabajadores
2. Sistemas de incentivos para el personal

QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER

Quien quieras ser

