

Diplomatura en Gerenciamiento y Gestión Gastronómico

Esta Diplomatura te permitirá adquirir y desarrollar las competencias necesarias para ejercer funciones de liderazgo en una organización en el contexto actual.

Competencias a desarrollar: Capacidad para liderar grupos humanos asignando roles y fijando objetivos desafiantes, manteniendo comunicaciones abiertas que minimicen los conflictos laborales y potencien la capacidad de gestión estratégica y la toma de decisiones dentro del mundo gastronómico

Perfil del egresado: La Diplomatura le otorgará al egresado la capacidad para desempeñarse con conocimiento, aptitudes y habilidades en el ámbito del ejercicio de funciones de liderazgo en la gestión gastronómica en el contexto actual.

Duración: 9 Meses -----1 clase semanal de 2 horas cátedra.

Cursada: Educación presencial. Martes 16:00 a 18:00 horas

Título: Diplomatura en Gerenciamiento y Gestión Gastronómico (Contiene 2 "Trayectos")

Trayecto 1: Certificación en Management Gastronómico

Trayecto 2: Certificación en Gestión e Innovación Gastronómica.

Inicio: Martes 14 de marzo



Promoción: Para conocer nuestras Promociones y Valores, te invitamos a que te acerques

San Luis: Calle: Mitre y Lavalle. (Lunes a Viernes de 8:00 a 22:00 horas y Sábados de 9:00 a 13:00 horas.)

También nos podés llamar al: 4420359 ó por

WhatsApp al 266-4949408 – Link directo: <https://walink.co/baad88>

Villa Mercedes: Disponible para el ciclo lectivo 2024



escuela
superior de
alta cocina

Programa

Talleres de Gerenciamiento Gastronomico
Tema 1: La Empresa
Módulo 1: Análisis de Contexto
Módulo 2: Análisis y diagnóstico Canvas
Módulo 3: Análisis del consumidor.
Módulo 4: Constitución de la empresa.
Trabajo práctico - Formación de La Empresa
Tema 2: Liderazgo y habilidades conversacionales
Módulo 1: Liderazgo y lenguaje.
Módulo 2: Diseño de conversaciones.
Módulo 3: La escucha.
Módulo 4: Inteligencia emocional aplicada al liderazgo.
Trabajo práctico sobre liderazgo
Tema 3: Planificación y Proyectos
Módulo 1: Planificación de estrategias /proyecto
Módulo 2: Aplicación de Metodologías Ágiles .
Módulo 3: Clima Laboral /misión valores
Módulo 4: RSE – Ética- Modelo ISO
Trabajo práctico de creación de proyecto
Tema 4: Gestión de calidad del capital Humano
Módulo 1: Selección de talento.
Módulo 2: Inducción del Talento al negocio.
Módulo 3: Experiencia de Cliente, Eventos, Ceremonial y Protocolo
Módulo 4: Comunicación.
Trabajo práctico de selección de personal
Tema 5: Trabajo en Equipo y formación de equipo de alto rendimiento
Módulo 1: Introducción al trabajo en equipo.
Módulo 2: Las metas y los objetivos en el equipo.
Módulo 3: Herramientas para la gestión de los equipos.
Módulo 4: Equipos en el mundo BANI
Trabajo practico de objetivos y metas
Tema 6: Negociación y resolución de conflictos
Módulo 1: Modelos mentales y pensadores.
Módulo 2: El conflicto. Escucha, diagnóstico y salidas.
Módulo 3: Diseño para una solución negociada.
Módulo 4: Acordar la mejor solución posible en la mesa.
Trabajo práctico sobre un conflicto
Tema 7: Nuevos modelos de Cambios
Módulo 1: Story Telling
Módulo 2: Elevator Pitch.
Módulo 3: Desing Thinking.
Módulo 4: El cambio a través del uso de la creatividad e innovación.
Trabajo practico de presentación de Elevator Pitch del negocio
Trabajo practico de Story Telling del plato estrella
Tema 8: Innovación y Creatividad
Módulo 1: Concepción de la Innovación.
Módulo 2: Innovación en la elaboración de menú
Módulo 3: Economía Formal / Introducción a las Finanzas
Módulo 4: Economía Digital y en redes
Trabajo práctico de introducción en redes de la empresa



SAN LUIS

Mitre 1001, esq Lavalle
Tel: 266 4420359
WhatsApp: 266-4949408
esacsanluis@gmail.com

VILLA MERCEDES

General Paz 469
WhatsApp:2657-495566
Tel:2657-495566
esacvillamercedes@gmail.com