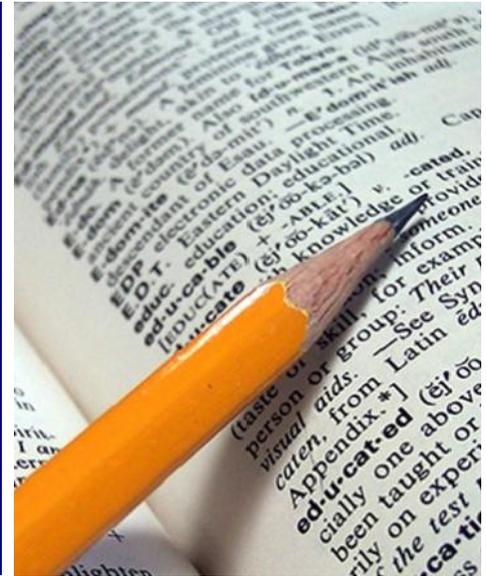




ágorAstur[®]
formación



Dirección en Restauración

¡Nuestro objetivo, tu futuro!

www.agorastur.es

¿QUIÉNES SOMOS?

ágorAstur Formación nació en el año 2013 con la plena convicción de que la formación es la mejor herramienta para cambiar y mover el mundo.

Nuestro equipo está integrado por profesionales especializados en cada rama, con el fin de **“AYUDARTE A QUE CONSIGAS CON ÉXITO AQUELLO QUE TE PROPONES”**, mediante una formación adaptada al alumno y a sus necesidades. ágorAstur Formación ha sido galardonada con los siguientes sellos de calidad:



ICEEX
EXCELENCIA EDUCATIVA
CENTRO CERTIFICADO Nº 202156



SISTEMA DE FORMACIÓN

TUTORÍAS PERSONALES: el equipo docente está integrado por profesionales con una amplia experiencia en el campo de la formación. Ellos te acompañarán a lo largo de todo el proceso, adaptándose a tus necesidades.

HORARIOS FLEXIBLES: para que puedas realizar las tutorías en el horario que mejor se adapte a tus necesidades.

AULAS DE ESTUDIO: amplias zonas de estudio donde ponemos a tu disposición conexión WiFi, proyectores, pantallas digitales interactivas, ordenadores, etc.

MATERIALES: trabajamos con las mejores editoriales, eso nos garantiza que los contenidos sean didácticos y estén actualizados.

SEMINARIOS PRÁCTICOS: complementamos la formación con seminarios de temas transversales abiertos a todo nuestro alumnado durante toda la vigencia de su matrícula.

PRÁCTICAS EN EMPRESA: tenemos convenios de colaboración con más de 500 empresas sectoriales, muchas de ellas con presencia nacional, donde podrás adquirir la competencia profesional necesaria, cubierto con un seguro de accidentes en todo momento.

AGENCIA DE COLOCACIÓN: somos **agencia de colocación autorizada por el Servicio Público de Empleo con número 0300000055** para la casación de ofertas y demandas de empleo, tanto para nuestros alumnos como para el resto de personas que estén interesadas, así como, las empresas en búsqueda activa de perfiles.

DESCRIPCIÓN

En el sector de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos en la dirección en restauración. Con el curso, el alumno podrá:

- Adquirir las competencias profesionales necesarias para dirigir y gestionar un establecimiento en el ámbito de la restauración.
- Planificar y dirigir procesos de servicio en restauración.
- Gestionar los procesos de aprovisionamiento en restauración.

DIRIGIDO A

- Personas que quieran dirigir su actividad al mundo de la restauración.
- Personas que quieran reciclar su perfil profesional.
- Camareros y profesionales del sector que quieran progresar.
- Personas que quieran emprender una nueva andadura como empresarios en el sector de la restauración.
- Personas que quieran especializarse en la creación de proyectos en restauración.

PROGRAMA O CONTENIDO

1. El contenido teórico del curso se encuentra dividido en los siguientes bloques:

- Estudio de la viabilidad del proyecto en restauración
- Las instalaciones necesarias
- Análisis y proyecto de apertura de negocio, planificación
- Organización y definición de puestos de trabajo
- Planificación de servicios de mise en place, servicio y cierre
- Recursos humanos
- Elaboración de la carta y planificación de eventos
- El aprovisionamiento y su gestión
- Presupuestos y operaciones contables necesarias, aplicaciones
- Calidad, higiene y prevención de riesgos en restauración
- Comercialización del producto. Marketing
- El catering y su estructuración
- Inglés específico para el sector

PROGRAMA O CONTENIDO

2. Practicas en empresa.

Una vez superado los contenidos teóricos realizarás las prácticas en una empresa del sector donde dispondrás de 250 horas para poner en práctica los conocimientos teóricos aprendidos.

SALIDAS PROFESIONALES

- Dirección en bares y cafeterías
- Dirección en restaurantes
- Ayudante de dirección en hostelería
- Marketing y comercialización de productos en el sector de restauración

FORMACIÓN ASOCIADA Y COMPLEMENTARIA

- Cocina y Gastronomía profesional
- Camarero profesional
- Gestión comercial y marketing
- Relaciones públicas y protocolo
- Técnicas de ventas

DATOS DE INTERÉS

Seminarios complementarios:

- Ofimática
- Inglés
- Primeros Auxilios
- Manipulador de alimentos

ÁgorAstur Formación dispone de bolsa de empleo propia además de ser **agencia de colocación autorizada del Servicio Público de Empleo**





www.agorastur.es

C/ Uría 32, Entlo. **Oviedo**

C/ Marqués de Casa Valdés 83, Bajo. **Gijón**

C/ Fernández Balsera 1, Entlo. **Avilés**

C/ Belarmino Tomás 6, Bajo. **Langreo**

Avda. Padre Isla 42, Entlo. **León**

