

C

ESCUELA DE
HOSTELERÍA

FUNDACIÓN Cruzcampo

PARA PROFESIONALES

*Curso de Gestión
en Restauración*



POSIBILIDAD DE PAGO CON CRÉDITOS
DE LA FUNDACIÓN TRIPARTITA

**RENTABILIZA TU NEGOCIO DE HOSTELERÍA
DE MARZO A JUNIO DE 2018 | SEDE DE SEVILLA**



PARA PROFESIONALES

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

OBJETIVOS

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 14 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

- Sector y nuevas tendencias
- Dirección estratégica
- Gestión de proyectos
- Marco jurídico - laboral
- Recursos humanos y liderazgo

GESTIÓN

- Compras y proveedores
- Rentabilidad y punto muerto
- Rentabilidad de la cocina
- Cultura cervecera
- Emprendimiento

MARKETING

- Marketing estratégico
- Marketing operativo offline
- Marketing online y redes sociales



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.

Eduardo Serrano

Consultor de empresas y formador de directivos

Raquel Romero

Responsable de sistemas de gestión y profesora de cocina en la Escuela

Manuel Castilla

Especialista en marketing y empresario de hostelería

José Carlos Vivas

Empresario y propietario de negocios de hostelería

Jesús Barrio

Director de la Escuela

Francisco Javier Soriano

Profesor de Sala en la Escuela

Ricardo Hernández

Consultor y Profesor asociado a la Universidad de Córdoba

Evaristo Velasco

Consultor de Recursos Humanos

David Serrano

Director General MKG20

Enrique de la Cerda

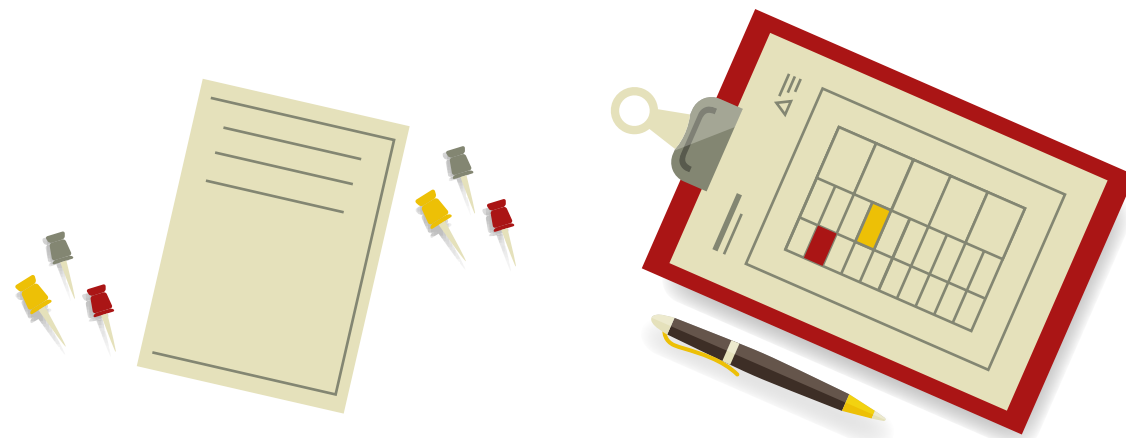
Socio Abogados Cisneros

Marian Muñoz

Consultora de hostelería


David Navarro

Servicio Integral Horeca
Grupo HEINEKEN



CALENDARIO Y SEDE

6 marzo - 26 junio 2018
Martes de 9:30 a 14:30

 Antigua Fábrica de Cruzcampo
Avenida de Andalucía 1 (41007, Sevilla)

La Antigua Fábrica de Cruzcampo es uno de los edificios más emblemáticos de la Andalucía industrial del siglo XX. Sus instalaciones han experimentado diversas obras de acondicionamiento hasta convertir lo que eran salas de cocimiento de cerveza, en una escuela - restaurante con las últimas tecnologías.



MATRÍCULA

1.600€

Fundación Tripartita

Financiación de hasta el 100% a través de sus créditos
Comprobamos sin compromisos los disponibles de la empresa en la que trabajas

Posibilidad de pago en 2 mensualidades

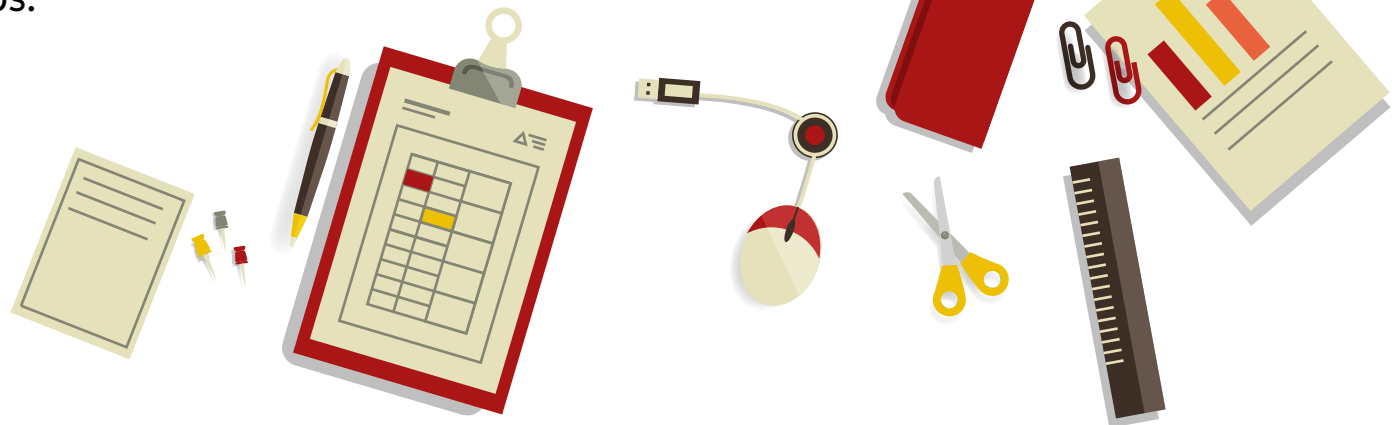
Pago 1: 50% por transferencia a la formalización de la matrícula
Pago 2: 50% mediante domiciliación bancaria a mediados del curso

Descuentos

100€ por pago anticipado completo
25% a clientes o hijos de clientes de HEINEKEN España
15% a antiguos alumnos.

El precio incluye

Materiales didácticos
Coffe break
Almuerzo





900 10 29 83



CONTACTO



escuela.hosteleria@heineken.es



www.fundacioncruzcampo.com



INSCRIPCIÓN ONLINE

<http://formularios.fundacioncruzcampo.com/es/>

*Curso de Gestión
en Restauración*