

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES



Tlf. 743 7900 / Anexo 112
Cel. 922 671 413 / 936 104 696



*Instituto Licenciado
por Minedu*

48
AÑOS
FORMANDO
PROFESIONALES
LÍDERES

PLAN DE ESTUDIOS

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

1

- Técnicas de Trabajo en el Área de Recepción
- Gestión y Operación de Recepción y Reservas
- Sistemas de Reservas para Hoteles y Restaurantes
- Introducción a la Administración Hotelera
- Metodología Hotelera y Desarrollo Sostenible
- Inglés Básico I
- Bar Básico
- Cocina Básica
- Introducción al Turismo y Agencia de Viajes
- **Comunicación Efectiva**

* EFSRT

2

- Fundamentos de Recepción y Almacenamiento de Insumos y Bienes
- Gestión de Almacenes en Alimentos y Bebidas
- Logística Hotelera
- Administración de Empresas Hoteleras
- Inglés Básico II
- Cocina Peruana
- Taller de Housekeeping
- Protocolo e Imagen Profesional
- Circuitos Turísticos y Gastronómicos
- Técnicas de Bar
- **Herramientas Informáticas**
- **Investigación e Innovación tecnológica**

* EFSRT

3

- Técnicas de Negociación y Venta en Hostelería
- Atención y Satisfacción al Cliente
- Legislación Hotelera
- Marketing Hotelero
- Inglés Intermedio I
- Estadística General
- Organización y Técnicas de Comedor
- Panadería y Pastelería Fina
- **Imagen Personal y Profesional**
- **Legislación e Inserción Laboral**

* EFSRT

4

- Dirección y Gestión de Empresas Hosteleras
- Gestión del Talento Humano en Hostelería
- Inglés Intermedio II
- Gestión de las Operaciones Financieras
- Auditoría Hotelera y de Restaurantes
- Economía y Finanzas
- Planificación y Organización Empresarial
- Equipamiento Hotelero y Confort
- Cocina Novoandina
- Administración y Operación Turística
- **Gestión Empresarial**

* EFSRT

5

- Generalidades para la Recepción y Almacenamiento de Insumos y Bienes
- Contabilidad I
- Costos y Presupuestos Hosteleros
- Inglés Avanzado
- Seguridad e Higiene Alimentaria en Industrias Hosteleras
- Gerencia y Dirección de Hoteles
- Supervisión Hotelera
- Organización y Producción de Eventos
- Técnicas de Comunicación Turística y Hotelera
- Cocina Latinoamericana
- Coctelería y Licores
- **Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible**

* EFSRT

6

- Ingeniería de Menú
- Equipamiento de Bar y Restaurantes
- Técnicas Generales para el Control y Rotación de Insumos y Bienes
- Buenas Prácticas de Manipulación en Hostelería
- Organización de Alimentos y Bebidas
- Normas de Calidad en Alimentos y Bebidas
- Gestión y Desarrollo de Proyectos Hoteleros
- Etnología, Cata y Maridaje
- Cocina Internacional
- Gestión de Clubes, Casinos y Resort
- **Ética y Valores**

* EFSRT

■ **Competencias específicas**

■ **Competencias para la empleabilidad**

■ **Unidades Didácticas Complementarias**

■ **Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo**

**Duración de la carrera:
6 semestres académicos.**

CERTIFICADOS MODULARES

I MÓDULO: SUPERVISIÓN DE RESERVAS, INSUMOS Y BIENES

II MÓDULO: ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO

III MÓDULO: ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS Y FINANZAS DE ESTABLECIMIENTOS

IV MÓDULO: DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES



48
AÑOS
FORMANDO
PROFESIONALES
LÍDERES

*Instituto Licenciado
por Minedu*