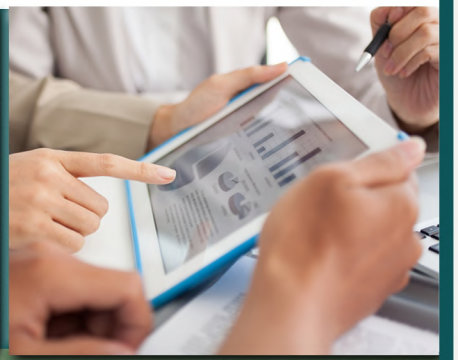
ESCUELA
EXCE
Escuela de
Excelencia
Empresarial

edición
2023 / 2024
MÁLAGA

Modalidad Blended
(Presencial & OnLive)

MDR

Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN



Formación Práctica Especializada para la Gestión Profesional de Restauración

ESCUELA
EXCE
Escuela de
Excelencia
Empresarial

MDR

Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

ESCUELA
EXCE
Escuela de
Excelencia
Empresarial

partner colaborador

mahos
Asociación de Hosteleros de Málaga
Orgullosos de ser hosteleros

PRESENTACIÓN

MDR

Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

Desde la **Escuela de Excelencia Empresarial**, y en colaboración con entidades y empresas de referencia en el sector de la hostelería, restauración y hotelería, ponemos en marcha en Málaga el **Máster en Dirección Empresarial de Restauración**, un programa que tiene por objetivo mejorar la gestión y organización de las empresas del sector, tan importante en el entorno de la Costa del Sol.

Este Programa **Executive** cuenta con una metodología híbrida, que combina sesiones presenciales con onlive. Consta de 300 horas de formación, impartida de noviembre a mayo, en el que los participantes experimentarán un verdadero cambio personal y profesional, siendo compatible con su actividad profesional.

El Máster, **impartido por los mejores profesionales a nivel nacional e internacional de la hotelería y restauración**, tendrá un enfoque eminentemente práctico, con una aplicabilidad inmediata en la gestión integral de cualquier negocio de hostelería y turismo.

La **experiencia** acumulada como escuela de negocios desde 2008, con más de 2.000 profesionales formados, así como la satisfacción de los alumnos y su alta inserción laboral, nos impulsa a continuar trabajando para **mejorar la carrera profesional** de quienes cursan nuestros programas.

¡*Especialízate* con la mejor de formación!

ESCUELA EXCE

Escuela de Excelencia Empresarial

MDR
Máster en
DIRECCIÓN
EMPRESARIAL de
RESTAURACIÓN

OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos de los elementos e instrumentos necesarios para la **planificación, análisis y control administrativo y financiero** de empresas de restauración.
- Conocer de primera mano todo lo relativo a **nuevas tendencias y técnicas de gestión empresarial** de empresas de la restauración.
- Desarrollar **técnicas y aptitudes** orientadas para la eficiente gestión de colaboradores.
- Conocer de la mano de **expertos** del mercado el desarrollo de la gestión de actividades de restauración y hotelería.
- **Desarrollar competencias directivas avanzadas** para la toma de decisiones estratégicas en empresas de restauración.
- **Potenciar la carrera profesional y ampliar la red de contactos** en la hotelería y restauración a nivel nacional e internacional.

MDR
Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Máster va dirigido a **quienes quieran mejorar su carrera profesional y ampliar en el sector de la hotelería y restauración.**

- Directores de hotel
- Directores de restaurantes
- Directores de Alimentos y Bebidas
- Propietarios de restaurante, bar o cafetería
- Director de Operaciones
- Jefes de cocina de hotel o restaurante
- Directores adjuntos de alimentos y bebidas
- Maître de hotel o restaurante con proyección a F&B Manager

MDR

Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

F O R M A C I Ó N F L E X I B L E

Desde la *Escuela de Excelencia Empresarial* hemos implementado una **metodología de formación versátil** para poder adaptarnos a los cambios y posibilitar a nuestros alumnos completar su formación de una manera flexible y con la máxima calidad de nuestros programas.

METODOLOGÍA

FORMACIÓN PRESENCIAL

[200 *horas*]

El objetivo de cada sesión será transmitir, de una manera **dinámica y participativa**, a través de casos prácticos reales, cuáles son las principales cuestiones y los aspectos clave para un adecuado asesoramiento en el área fiscal y contable.

El equipo docente lo componen profesionales en contacto diario con la realidad financiera y empresarial, siendo la formación **eminentemente práctica**.

FORMACIÓN ONLIVE

[100 *horas*]

Cada alumno tendrá acceso a la parte privada del **Campus Virtual** del Máster, a través del cual podrá:

- Descargar apuntes, documentación y actualizaciones del temario.
- Visualizar en streaming las sesiones o las grabaciones de las clases impartidas.
- Realizar consultas, participar en foros y acceder a noticias de interés del programa.
- Acceder al EXCE Community (Bolsa de Trabajo, Red de contactos y otras actividades).

TRABAJO FIN DE MÁSTER

[30 *horas*]

Una vez finalizado cada Módulo se enviará un **Cuestionario** que servirá de repaso de lo estudiado y que el alumno deberá trabajar y entregar resuelto en un plazo de 15 días.

Además, durante la realización del Máster se irá planteando un Caso Práctico que recogerá los principales tributos estudiados en el programa y que los alumnos, bien individualmente o en grupo, deberán entregar como **Trabajo Fin de Máster**.

PRÁCTICA EMPRESARIAL

Los alumnos del Máster que así lo deseen podrán realizar, de manera voluntaria, **prácticas profesionales** en empresas de consultoría y asesoramiento fiscal-contable.

Muchos alumnos han comenzado o mejorado su carrera profesional gracias a la intermediación realizada mediante nuestro departamento de **Salidas Profesionales** para sus prácticas empresariales o para su contratación.

Para la obtención del Título de "Máster en Dirección Empresarial de Restauración" se deberán superar los controles planteados al finalizar cada Módulo, así como el Trabajo Fin de Máster, teniendo cumplido el requisito de asistencia y seguimiento de las sesiones.

ESCUELA EXCE

2023/2024

PROGRAMA

MDR

Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

I. Proyección inicial, apertura y estrategias en la restauración

Proyección y estudio de apertura en restaurantes

- Tipos de restaurantes existentes.
- Análisis iniciales de diseño.
- La normativa en restaurantes.
- Proyección de la estructura.
- Fachada y entrada del restaurante.
- Análisis estratégico inicial
- Creación del "Moodboard" y definición del cliente tipo
- Elementos a controlar a la hora de diseñar un restaurante
- Iluminación, combatir la "sensación del vacío" y elementos decorativos
- Funcionalidad Vs estética.
- Mobiliario, climatización, acústica y vajilla.

Estrategias en la restauración

- Diferenciación y coste.
- La planificación de la apertura.
- El Benchmarking.
- Elaboración del presupuesto y estructura de costes.
- Formación del personal.
- Asesorías y parte legal.
- Las franquicias.
- El Business Plan.
- El DAFO.

II. Finanzas y control de gestión en la restauración

Introducción a la gestión financiera

- Introducción a la contabilidad
- Introducción al análisis financiero
- Introducción a la gestión fiscal
- Gestión de nóminas

El presupuesto

- El coste, el gasto y el consumo
- La producción, el margen y el resultado
- Inversión y resultado: el R.O.E. y el R.O.I., el EBIT y el EBITDA
- La elaboración del presupuesto
- La amortización

La rentabilidad

- El umbral de rentabilidad, el break even point
- Análisis de rentabilidad
- Las 4 reglas básicas para el cálculo del rendimiento en un restaurante
- El margen de contribución

Análisis y control del gasto del personal

- Análisis económico FTE (Full Time Equivalent)
- Productividad del personal

Control del producto

- El escandallo y la ficha técnica
- Errores al elaborar escandallos
- El menú pricing

Análisis de las ventas

- Análisis sobre el ticktet medio
- Frecuencia de gasto del cliente
- Análisis sobre ventas de productos

III. Gestión de costes y compras

Gestión de compras en el restaurante

- El departamento de compras y sus objetivos
- Selección de proveedores y canales de suministro
- La integración interdepartamental
- Valoración de las existencias
- La gestión económica
- El consumo, descuentos y rappels
- El stock y la rotación de mercaderías
- Tipos de productos
- Funciones del jefe de compras

Revenue management

- Revenue management en restauración
- Principales factores en restaurantes
- Aplicaciones en la gastronomía
- Pasos a realizar antes de aplicar revenue en restaurantes
- El Upselling y los descuentos
- Conocer el precio de venta
- Gestión de las reservas
- Soluciones al aplicar revenue

Factores a controlar

- El presupuesto
- El alquiler y las operaciones
- La estructura online y redes sociales
- Duración de las comidas
- Movimientos de tesorería
- Gestión de procesos

Estrategias de revenue management para la restauración

Fórmulas de revenue gastronómico

IV. Dirección de Cocina

Gestión de la cocina
o Principales materiales utilizados
o Elementos, maquinaria y equipos
o Tratamientos culinarios y tipos de cocciones
o Composición de los distintos alimentos
o Funciones de las sustancias nutritivas
o Indicaciones para la elaboración de menús en la dietoterapia

Gestión de la cocina y sus partidas
o Organización de la cocina y sus áreas de trabajo
o La gestión del tiempo y su operativa
o Cuarto frío, cuarto caliente, showcooking y pastelería

Emplatado y presentación
o Emplatado y presentación
o Trabajar con las consistencias
o Elaboración de formas y arreglos

Gestión de equipos de cocina
o Qué es un líder
o Cómo generar confianza
o Ser caso de ejemplo
o Dar herramientas: la comunicación
o Contstruir desde lo positivo: solución de problemas

El buffet en los hoteles
o Tipos de pensiones y regimenes
o El desayuno y su presentación
o Los buffets temáticos
o Las distintas secciones en los buffets
o Elementos y maquinarias
o Consejos prácticos para mejorar la imagen de los buffets

La estrategia y el Marketing en los buffets
o Visual merchandising y escaparatismo
o La estrategia de ventas en los buffets
o Neuromarketing y buffets 2.0
o Composición de los distintos alimentos
o Imagen y presentación de los buffets
o Cortes en frutas y verduras
o Cómo direccionar al cliente en el buffet

Estrategias en los buffets actuales
o La presentación de cada día
o El diseño y las impresiones
o El showcooking como gran aliado
o Cómo lograr conexión con el cliente para mejorar su satisfacción
o La importancia del trabajo en equipo

Otros elementos importantes para la imagen de los buffets
o La exposición y el menaje
o Los postres en los buffets

El menú engineering
o Diseño y estrategia en la elaboración del menú
o Espacios, precios par-impar, distribución del menú y coeficiente de precios
o La elaboración del menú
o Informaciones necesarias en la carta
o El soporte de la carta y su diseño
o La elaboración de la carta
o Reglas fundamentales para elaborar un menú
o Promociones y descuentos
o El menú del día
o Principales errores a la hora de elaborar una carta

Marketing y análisis en la ingeniería de menús

V. El bar y su gestión

El diseño de la carta del bar
o Diseño de la carta de bebidas
o Reglas fundamentales a seguir para la correcta elaboración de una carta
o El escandallo y la ficha técnica del producto
o La merma en el beverage

Servicio y gestión de bares
o El servicio y la gestión del bar
o La organización en el bar
o Checklist de apertura
o La operativa: atención al cliente, gestión del cobro e inventarios
o Despedida y cierre del bar I
o La recepción de mercaderías
o Técnicas de venta y venta activa
o El rol del camarero
o Gestión de las reservas
o Normas a seguir durante el servicio
o Procesos a la hora de tomar comandas
o Normas y técnicas del servicio del vino
o La fidelización
o Gestión de quejas con el cliente
o El cierre del bar II

La coctelería: de la base al 2.0
o Coctelería avanzada
o Coctelería molecular
o Coctelería internacional
o El Ice Carving
o Hielo, humo y fuego en coctelería

MDR
Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

2023/2024

PROGRAMA

ESCUELA EXCE

2023/2024

PROGRAMA

MDR

Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

VI. Seguridad e higiene alimentaria

Control en la higiene alimentaria

- La trazabilidad y el autocontrol
- La recepción y la manipulación de los alimentos
- Procesos del personal de restauración
- Formación e higiene del personal
- Puntos a considerar en el estocaje
- El sistema APPCC
- Principales peligros y enfermedades
- Principales puntos a controlar en materia de seguridad e higiene alimentaria
- El etiquetado en la alimentación

VII. Digitalización y Business Intelligence

Digitalización, Business Intelligence e Inteligencia Artificial en restauración

- La digitalización
- TPV (software y hardware)
- o La estrategia y el éxito en la transformación digital
- La digitalización en el sector del Food & Beverage
- Hojas de cálculo (Microsoft Excel)
- Introducción al Microsoft Power BI en el análisis de datos
- Aplicaciones de la IA en restauración

VIII. Gestión de las personas, comunicación y motivación

Gestión del personal en restauración

- La planificación del personal
- La organización y el organigrama
- Obligaciones y derechos laborales
- Categorías y grupos profesionales
- El contrato de trabajo
- Selección y reclutamiento
- Job Description
- La formación
- Incorporación al puesto de trabajo
- La evaluación del personal
- La gestión por objetivos: la D.P.O.

Habilidades directivas e interpersonales

- Trabajo en equipo
- Liderazgo
- Comunicación
- Motivación y técnicas de coaching

IX. Introducción al mundo del vino

- La viticultura
- La vid
- Producción y elaboración del vino
- La degustación del vino
- Vinos europeos y del Nuevo Mundo
- El servicio del vino
- El maridaje del vino

X. Introducción al mundo del café

- Tipos de café
- El café espresso
- Tipos de elaboraciones a partir del café

XI. Eventos

Los eventos: figuras participantes

- Introducción a los eventos
- El Events Manager
- Aspectos a considerar en la organización de eventos
- Características y tipos de eventos
- El MICE
- Comunicación en eventos
- Gestión administrativa de los eventos

XII. El marketing y las ventas

- Gestión de las ventas
- El Plan de Marketing
- Decisiones y análisis en materia de Marketing
- Política de cancelaciones
- El Marketing en eventos
- Marketing estratégico
- El Marketing sensorial

XIII. Atención al cliente y upselling

- La atención al cliente
- Introducción al Up-selling y Cross-selling
- El dominio y l a implementación de estrategias de Up-selling
- Estrategias de venta en la restauración
- El neuromarketing y dopamina en la restauración
- Idiomas en la restauración

Calendario

Sesiones Presenciales y OnLive

Durante el mes de octubre se impartirán 15 horas de formación voluntaria para los alumnos del Máster en materia de introducción a la contabilidad y finanzas.

Noviembre 2023

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Diciembre 2023

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Enero 2024

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Febrero 2024

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

Marzo 2024

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Abril 2024

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Mayo 2024

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Junio 2024

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

- Sesiones Presenciales
- Sesiones OnLive (online en directo)
- Entrega de Trabajo Fin de Máster
- Acto de Graduación (Entrega de Diplomas)

MDR

Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

edición 2023 / 2024

Lugar de celebración

El Máster se imparte en nuestra sede
en el Edificio BIC Euronova
(Málaga TechPark- PTA)
los martes y miércoles de manera presencial
y los jueves de manera OnLive
(en horario de 16h. a 21h.)

ESCUELA EXCE

ESCUELA EXCE
Escuela de Excelencia Empresarial

Cuadro Docente

MDR
Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

El cuadro docente está compuesto por selección de profesionales con amplios conocimientos del sector, en entornos locales, nacionales e internacionales.

Además de su formación académica hay que destacar en ellos su experiencia y capacidad pedagógica.

ALBEROLA, Gumer
Economista. Consultor-Analista financiero de empresas. Socio de EXCE BUSINESS CONSULTING

ALCAIDE, Manuel
Beverage Director EMEA.
Grupo Senator Hotel & Resort

ALCOBA, Julia
Economista. Coordinadora de Formación de Escuela EXCE. Formadora en AdeUma

ÁLVAREZ, Silvia
Corporate Director VIBRA HOTELES.
Estrategia, Organización, Transformación Cultural

BADILLO, Álvaro
Economista. CEO en Climbea.
Controlling + Business intelligence |

CAMINO, Arantxa
Economista. Consultora de Recursos Humanos de ACCENTURE. Coach personal y ejecutivo.

CERVERA, Jorge
Economista.
CEO & Founder Grupo PARTNER DESARROLLO

DOMÍNGUEZ, Belén
Economista-Auditora de Cuentas. Experta Contable Acreditada (REA-ICJC). Socia de GAP AUDITORES

LAGO, Jorge
Growth & Talent Manager en CENTURY 21 España.
Productivity Coach en REAL ESTATE

LÓPEZ, Juan Carlos
Economista.
Controller Corporativo en SOHO BOUTIQUE HOTELS

MACÍAS, Pepe
Beverage Corporativo.
Operaciones EMEA. Grupo IBEROSTAR

MARTÍNEZ, José Antonio
Diplomado en Administración Hotelera.
Director de Operaciones VIBRA HOTELS

NOMBELA, José Antonio
Economista.
Executive Managing Director FACE2TRAVEL

ORTIZ, Elías
Economista.
Director de Operaciones de CLIMBEA

PASTOR, José
Economista. Cluster Director of Finance en MARBELLA CLUB HOTEL & NOBU HOTEL IBIZA

QUESADA, Manuel
Economista. Consultor Financiero.
CFO de MUSEO CARMEN THYSSEN MÁLAGA

RAZQUIN, Rafael
Economista. Controller financiero.
Socio de DISTRIBUCIONES EDERBEL

SALINAS, Juan Diego
Economista. Coach Hotelero y PCC Internacional.
Socio fundador de METAHOTEL

VAIA, Mauro
Técnico Superior en Restauración.
F&B Trainer & Preopening Centric Brands Europe

Escuela de Excelencia Empresarial

desde 2008 siendo referencia en formación financiera de primer nivel

ESCUELA EXCE
Escuela de Excelencia Empresarial

CAMPUS VIRTUAL

A través del Campus Virtual se podrá acceder a las sesiones en streaming y a las grabaciones de las clases impartidas durante el programa. También en nuestra plataforma se podrá descargar material técnico y documentación de cada módulo, realizar consultas, participar en foros y acceder al Seguimiento Académico del programa o al EXCE Community.

BOLSA DE TRABAJO

Gracias a una dilatada experiencia y los acuerdos alcanzados con numerosas empresas de nuestro entorno, Escuela EXCE gestiona una Bolsa de Trabajo, especializada en el área financiera, para potenciar y mejorar la carrera profesional de nuestros alumnos. La tasa de empleabilidad laboral en los últimos años ha sido superior al 91%.

CONFERENCIAS y WORKSHOPS

Los alumnos del Máster podrán asistir al ciclo de conferencias que organiza Escuela EXCE, en las que intervendrán destacados profesionales del sector financiero. Asimismo, durante la celebración del Máster se promoverán workshops: jornadas prácticas de especialización pensadas para profundizar en herramientas o metodologías de trabajo.

MDR
Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

EXCE COMMUNITY

Son ya más de 2.000 los alumnos que han cursado alguno de nuestros programas. Apostamos por completar las necesidades formativas y enriquecer su cualificación profesional. A través de jornadas y encuentros fomentamos el Networking Empresarial entre nuestros Antiguos Alumnos y así poder ampliar las oportunidades de crecimiento profesional.

MDR

Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

edición
2023 / 2024

Matrícula

1 **solicitar formulario**
a través del tel. 952 04 12 24
email: info@escuelaexce.com

2 **admisión**
nos pondremos en contacto
una vez recibido el formulario

3 **reserva de plaza - matrícula**
solicitaremos la **documentación necesaria** y el **ingreso de 590 euros** en concepto de reserva de plaza para la inscripción

Precio

Máster en Dirección Empresarial de Restauración
[Modalidad Blended: Presencial y OnLive]

Precio Máster: 4.590 euros

Consultar
DESCUENTOS Y FORMA DE PAGO

Financiación
beneficios y descuentos

El Máster puede ser bonificado a través del sistema de bonificaciones de la **Fundae** (Fundación Tripartita) para la Formación y el Empleo.

El total del importe a pagar es **gasto deducible** en la determinacion del rendimiento neto derivado de actividades empresariales y profesionales sometidas al IRPF, así como en la determinación de la base imponible del impuesto de sociedades.

Descuento para las **primeras inscripciones**

PLAZAS LIMITADAS
(Se otorgarán por riguroso orden de Reserva de plaza)

Con objeto de impartir una formación de calidad
el Máster se impartirá a un número **máximo de 30 alumnos**

organiza
ESCUELA EXCE
Escuela de Excelencia Empresarial

partner colaborador
mahos
Asociación de Hosteleros de Málaga
Orgullosos de ser Hosteleros

MDR

Máster en DIRECCIÓN EMPRESARIAL de RESTAURACIÓN

organiza

ESCUELA EXCE

Escuela de Excelencia Empresarial

partner colaborador

mahos

Asociación de Hosteleros de Málaga

Orgullosos de ser hosteleros

DÓNDE ESTAMOS

Avda. Juan López Peñalver
Edificio BIC Euronova
Málaga TechPark (PTA)

CONTACTA CON NOSOTROS

Teléfono: 952 04 12 24
info@escuelaexce.com
www.escuelaexce.com